CP 65 SP2/HA S
CP 77 SP2/HA S

FR **Français**

Mode d’emploi
CUISINIÈRE

Sommaire

Mode d’emploi,1
Avertissements,4
Assistance,7
Description de l’appareil,9
Description de l’appareil,11
Installation,30
Mise en marche et utilisation,33
Précautions et conseils,37
Nettoyage et entretien,37

IT **Italiano**

Istruzioni per l’uso
CUCINA

Sommario

Istruzioni per l’uso,1
Avvertenze,3
Assistenza,7
Descrizione dell’apparecchio,9
Descrizione dell’apparecchio,11
Installazione,12
Avvio e utilizzo,15
Precauzioni e consigli,19
Manutenzione e cura,19

ES **Español**

Manual de instrucciones
COCINA

Sumario

Manual de instrucciones,1
Advertencias,4
Asistencia,7
Descripción del aparato,10
Descripción del aparato,11
Instalación,39
Puesta en funcionamiento y uso,42
Precauciones y consejos,46
Mantenimiento y cuidados,46

GB **English**

Operating Instructions
COOKER

Contents

Operating Instructions,1
Warnings,3
Assistance,7
Description of the appliance,9
Description of the appliance,11
Installation,21
Start-up and use,24
Precautions and tips,28
Maintenance and care,28

PT **Portuges**

Instruções para a utilização
FOGÃO

Índice

Instruções para a utilização,1
Advertências,5
Assistência,8
Descrição do aparelho,10
Descrição do aparelho,11
Instalação,48
Início e utilização,51
Precauções e conselhos,55
Manutenção e cuidados,55

TR Türkçe

Kullanım talimatları

FIRIN

İçindekiler

Kullanım talimatları,2
Uyarı,6
Teknik Servis,8
Cihazın tanıtımı,10
Cihazın tanıtımı,11
Kurulum,57
Başlangıç ve kullanım,60
Önlemler ve ipuçları,63
Bakım ve onarım,63

IT

Avvertenze

ATTENZIONE: Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Bisogna fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati. Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

ATTENZIONE: Lasciare un fornello incustodito con grassi e olii può essere pericoloso e può provocare un incendio. Non bisogna MAI tentare di spegnere una fiamma/incendio con acqua, bensì bisogna spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma per esempio con un coperchio o con una coperta ignifuga.

Non utilizzare prodotti abrasivi né spatole di metallo taglienti per pulire lo sportello in vetro del forno in quanto potrebbero graffiare la superficie, provocando, così, la frantumazione del vetro.

Le superfici interne del cassetto (se presente) possono diventare calde.

Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

"Eliminare eventuali liquidi presenti sul coperchio prima di aprirlo.

Non chiudere il coperchio in vetro (se presente) con i bruciatori gas o la piastra elettrica ancora caldi."

ATTENZIONE: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.

ATTENZIONE: l'uso di protezioni del piano inappropriate può causare incidenti.

! Quando si inserisce la griglia assicurarsi che il fermo sia rivolto verso l'alto e nella parte posteriore della cavità.

GB

Warnings

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven

door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

“Remove any liquid from the lid before opening it.
Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.”

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

CAUTION: the use of inappropriate hob guards can cause accidents.

! When you place the rack inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.

FR

Avertissements

ATTENTION : Cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent très chauds pendant leur fonctionnement. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Ne pas faire approcher les enfants de moins de 8 ans à moins qu’ils ne soient sous surveillance constante. Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n’ayant pas l’expérience ou les connaissances indispensables, à condition qu’ils soient sous bonne surveillance ou qu’ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l’appareil en toute sécurité et à condition qu’ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l’appareil. Les opérations de nettoyage et d’entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.

ATTENTION : laisser un récipient de cuisson contenant de l’huile ou de la graisse sur le foyer est dangereux et risque d’entraîner un incendie.
Il ne faut JAMAIS essayer d’éteindre une flamme ou un incendie avec de l’eau **!** Il faut éteindre l’appareil et couvrir la flamme avec un couvercle, par exemple, ou avec une couverture anti-feu.

Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de spatules métalliques coupantes pour nettoyer la porte du four en verre, sous peine d’érafler la surface et de briser le verre.

Les surfaces intérieures du tiroir (s’il y en a un) peuvent devenir chaudes.

Ne jamais nettoyer l’appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

Essuyer tout liquide pouvant se trouver sur le couvercle avant de l’ouvrir. Ne pas abaisser le couvercle en verre (s’il y en a un) tant que les brûleurs gaz ou la plaque électrique sont chauds.

ATTENTION : s’assurer que l’appareil est éteint avant de procéder au remplacement de l’ampoule, afin d’éviter tout risque d’électrocution.

ATTENTION : l’utilisation de protections de table inappropriées peut causer des incendies.

! Lors de l’introduction de la grille, s’assurer que l’arrêt est bien tourné vers le haut et se trouve dans la partie arrière de l’enceinte.

ES

Advertencias

ATENCIÓN: Este aparato y sus partes accesibles se vuelven muy calientes durante el uso. Por lo tanto, es importante evitar tocar los elementos calentadores. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no son continuamente vigilados. El presente aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o sin experiencia ni conocimientos, si se encuentran bajo una adecuada vigilancia o si han sido instruidos sobre el uso del aparato de modo seguro y comprenden los peligros relacionados con el mismo. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

ATENCIÓN: Dejar un quemador con grasas o aceites sin vigilancia puede ser peligroso y provocar un incendio.
NUNCA intente apagar una llama/ incendio con agua, se debe apagar el aparato y cubrir la llama, por ejemplo, con una tapa o con una manta ignífuga.

No utilice productos abrasivos ni espátulas de metal cortantes para limpiar la puerta de cristal del horno ya que podrían rayar la superficie y quebrar el cristal.

Las superficies internas del cajón (cuando existe) pueden calentarse.

No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

Elimine eventuales líquidos presentes sobre la tapa antes de abrirla. No cierre la tapa de vidrio (si existe) cuando los quemadores o la placa eléctrica todavía están calientes.

ATENCIÓN: Antes de sustituir la lámpara controle que el aparato esté apagado para evitar la posibilidad de choques eléctricos.

ATENCIÓN: el uso de protecciones inapropiadas de la placa de cocción puede provocar accidentes.

! Cuando introduzca la parrilla, controle que el tope esté dirigido hacia arriba y en la parte posterior de la cavidad.

PT

Advertências

ATENÇÃO: Este aparelho e as suas partes acessíveis aquecem muito durante a utilização. É preciso ter atenção e evitar tocar os elementos que aquecem. Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos, caso não estejam a ser vigiadas. O presente aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, caso sejam adequadamente vigiadas ou caso tenham recebido instruções em relação ao uso do aparelho de forma segura e tenham conhecimento dos perigos associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem vigilância.

ATENÇÃO: Deixar um fogão com gordura e óleo sem vigilância pode ser perigoso e provocar um incêndio.
NUNCA tente apagar as chamas com água. É necessário desligar o aparelho e cobrir as chamas com uma tampa ou com uma manta ignífuga.

Não utilizar produtos abrasivos nem espátulas de metal cortantes para limpar a porta em vidro do forno, uma vez que pode riscar a superfície, provocando a ruptura do vidro.

As superfícies internas da gaveta (se presentes) podem ficar muito quentes.

Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

Elimine os líquidos presentes na tampa antes de abri-la. Não feche a tampa de vidro (se presente) se os queimadores ou a chapa eléctrica ainda estiverem quentes.

ATENÇÃO: Assegure-se de que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choques eléctricos.

ATENÇÃO: O uso de protecções do plano inadequadas pode causar incidentes.

! Quando inserir a grelha, assegure-se de que o bloqueio esteja voltado para cima e na parte posterior da cavidade.

TR

Uyarı

DİKKAT: Bu cihaz ve erişilebilen bölümleri, kullanım sırasında çok sıcak olur. Dikkat etmek ve ısıtılan parçalara dokunmaktan kaçınmak gerekir. Eğer sürekli olarak gözetim altında değiller ise, 8 yaşından küçük çocukları uzak tutunuz.
Bu cihaz, eğer uygun şekilde gözetim altında bulunuyorlar ise veya güvenli şekilde cihazın kullanımı hakkında eğitim almışlar ise ve ilişkin tehlikeler göz önünde bulundurulur ise, 8 yaşından itibaren çocuklar ve fiziksel, duyusal veya mental kapasitelerden yoksun veya tecrübe ve bilgi sahibi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar, cihaz ile oynamamalıdır. Temizlik ve bakım işlemleri, denetimsiz olarak çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

DİKKAT: Gres yağları ve yağlar ile korumasız küçük bir fırın bırakmak, tehlikeli olabilir ve bir yangına neden olabilir.
Bir alevi/yangını su ile söndürmeye çalışmak ASLA gerekmez, ancak cihazı kapatmak ve örneğin bir kapak veya ateşe dayanıklı bir kapak ile alevin üzerini örtmek gerekir.

Camın parçalanmasına neden olarak yüzeyi çizebileceğinden, fırının cam kapağını temizlemek için aşındırıcı ürünler ve kesici metal spatulalar kullanmayınız.

Çekmecenin iç yüzeyleri (çekmece olan modellerde) sıcak olabilir.

Cihazı temizlerken asla buharlı yada yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayınız.

Açmadan önce, kapağın üzerinde mevcut olan muhtemel sıvıları temizleyiniz. Cam kapağı (mevcut olduğu durumlarda) gaz brülörleri ya da elektrikli levha hala sıcakken kapatmayınız.

DİKKAT: Muhtemel elektrik çarpmalarının önüne geçmek için lambayı yenisi ile değiştirmeden önce, cihazın sönük olduğundan emin olunuz.

DİKKAT: uygun olmayan ocak koruyucularının kullanılması, kazalara neden olabilir.

! Izgara takıldığı zaman, kilidin yukarı doğru dönük ve yuvanın arka tarafında olduğundan emin olunuz.

IT

Assistenza

! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:
- Il tipo di anomalia;
- Il modello della macchina (Mod.)
- Il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio

Assistenza Attiva 7 giorni su 7

ASSISTENZA - RICAMBI - ACCESSORI
199.199.199
NUMERO UNICO

Se nasce il bisogno di assistenza o manutenzione basta chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199* per essere messi subito in contatto con il Centro Assistenza Tecnica più vicino al luogo da cui si chiama.
È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.

AIRBAG

Estensione di garanzia Airbag

Airbag è il servizio esclusivo creato da Ariston che integra e prolunga nel tempo i contenuti della garanzia standard: con una modica cifra protegge il cliente da ogni imprevisto riguardante l'assistenza e la manutenzione dell'elettrodomestico. Per i 5 anni successivi alla data di acquisto il cliente che aderisce al programma Airbag avrà diritto gratuitamente a:

- l'intervento entro 48 ore dalla chiamata;
- il contributo per spese di trasferta del Tecnico (diritto di chiamata);
- la manodopera;
- le parti di ricambio originali;
- il trasporto dell'elettrodomestico non riparabile in loco. Inoltre, qualora l'elettrodomestico non sia riparabile la garanzia prevede la sostituzione a prezzo agevolato in funzione dell'anzianità del prodotto.

* Al costo di 14,25 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama dal telefono fisso. Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.
Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.indesit.com.

GB

Assistance

! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:
- The type of problem encountered.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

FR

Assistance

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Lui indiquer :
- le type d'anomalie;
- le modèle de l'appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil

ES

Asistencia

! No llame nunca a técnicos no autorizados.

Comunique:
- El tipo de anomalía;
- El modelo de la máquina (Mod.)
- El número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características colocada en el aparato.

La siguiente información es válida solo para España. Para otros países de habla hispana consulte a su vendedor.

Ampliación de garantía
Llame al 902.363.539 y le informaremos sobre el fantástico plan de ampliación de garantía hasta 5 años.
Consiga una cobertura total adicional de
- Piezas y componentes
- Mano de obra de los técnicos
- Desplazamiento a su domicilio de los técnicos

Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS

Servicio de asistencia técnica (SAT)
Llame al **902.133.133** y nuestros técnicos intervendrán con rapidez y eficacia, devolviendo el electrodoméstico a sus condiciones óptimas de funcionamiento.

En el SAT encontrará recambios, accesorios y productos específicos para la limpieza y mantenimiento de su electrodoméstico a precios competitivos.

ESTAMOS A SU SERVICIO

PT

Assistência

! Nunca recorra a técnicos não autorizados.

Comunique:
- o tipo de avaria;
- o modelo da máquina (Mod.);
- o número de série (S/N);

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho.

TR

Teknik Servis

Dikkat:
Cihaz, muhtemel çalışma bozukluklarının tespit edilmesini sağlayan otomatik bir teşhis sistemi ile donatılmıştır. Bu bozukluklar ekranda aşağıdaki mesaj tipleri vasıtasıyla gösterilir: “--F” ve arkasında sayılar.
Bu durumda teknik destek müdahalesi gerekir.
! Yetkili olmayan teknisyenlerden asla yardım almayınız.

Bu durumda şu bilgileri veriniz:

- Arıza tipi;
- Cihazın modeli (Mod.)
- Seri numarası (S/N)

Bu bilgiler cihazın üzerinde yer alan özellikler etiketinde belirtilmiştir

Cihazın ömrü 10 yıldır.

servis

0212 **444 50 10**

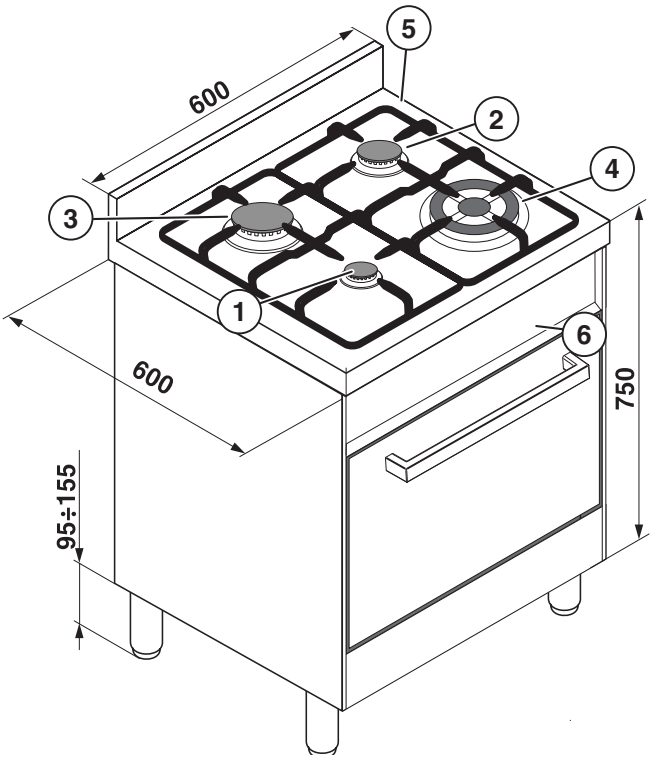
servis

INDESIT COMPANY BEYAZ EŞYA PAZARLAMA A.Ş.
Karahasan Sok. No:11 Balmumcu 34349 Beşiktaş/İstanbul
TEL: (+90) 212 355 53 00
FAKS: (+90) 212 212 95 59
WEB: www.hotpoint-ariston.com.tr

IT

Descrizione dell’apparecchio

Vista d’insieme

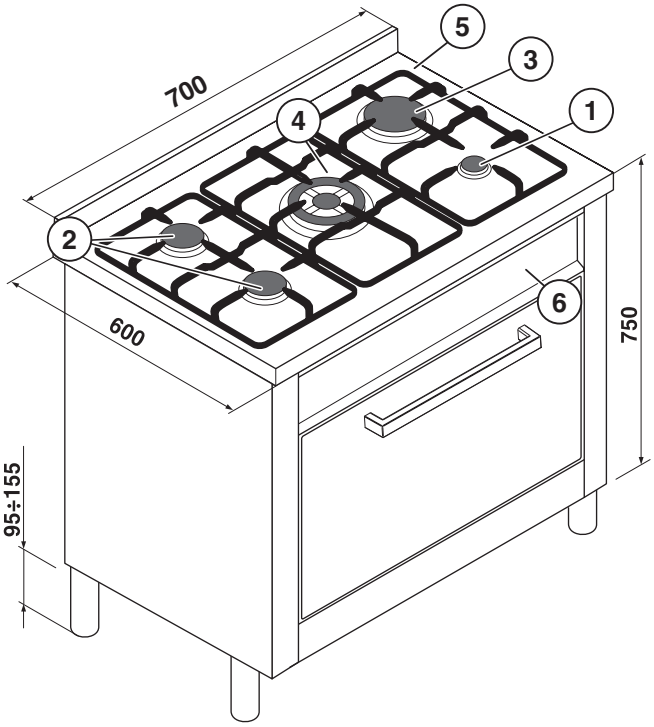


1 Bruciatore a gas **AUSILIARIO**
2 Bruciatore a gas **SEMIRAPIDO**
3 Bruciatore a gas **RAPIDO**
4 Bruciatore a gas **TRIPLA CORONA**
5 **GRIGLIA del piano di lavoro**
6 **PANNELLO DI CONTROLLO**
7 **DISPOSITIVO DI SICUREZZA** - Interviene in caso di spegnimento accidentale della fiamma (trabocco di liquidi, correnti d’aria, ...) bloccando l’erogazione del gas al bruciatore.
8 **CANDELA** di accensione dei **BRUCIATORI GAS**

GB

Description of the appliance

Overall view

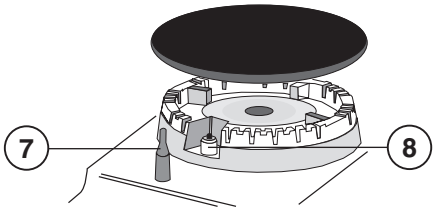


1 **AUXLIARY** gas burner
2 **SEMI-RAPID** gas burner
3 **RAPID** gas burner
4 **TRIPLE RING** gas burner
5 **Hob grid**
6 **CONTROL PANEL**
7 **SAFETY DEVICE** - Activates if the flame accidentally goes out (spills, drafts, etc.), interrupting the supply of gas to the burner.
8 **IGNITOR** for Gas **BURNERS**

FR

Description de l’appareil

Vue d’ensemble

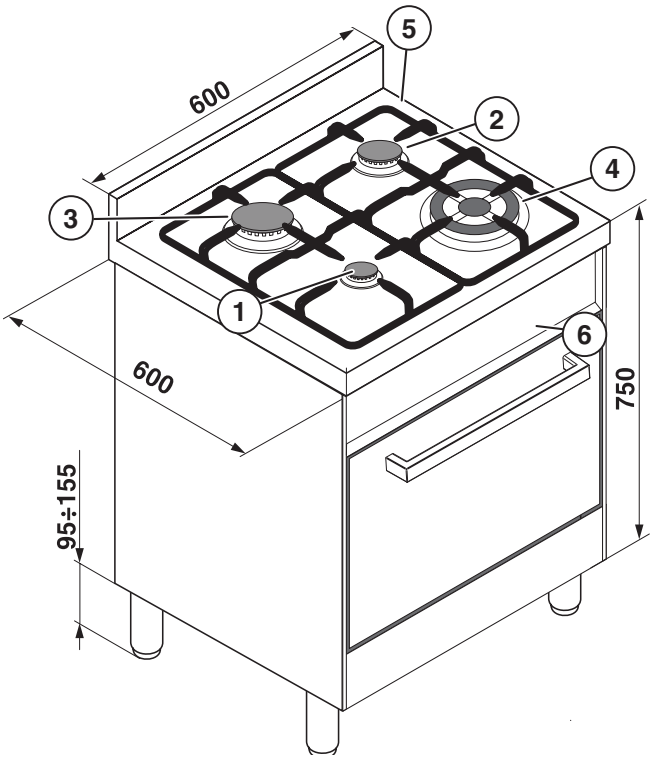


1 Brûleur à gaz **AUXILIAIRE**
2 Brûleur à gaz **SEMI RAPIDE**
3 Brûleur à gaz **RAPIDE**
4 Brûleur à gaz **TRIPLE COURONNE**
5 **Grille du plan de cuisson**
6 **TABLEAU DE BORD**
7 **DISPOSITIF DE SÉCURITÉ** - Intervient en cas d’extinction accidentelle de la flamme (débordement de liquides, courants d’air, ...) en interrompant automatiquement l’arrivée de gaz.
8 **BOUGIE** d’allumage des **BRÛLEURS GAZ**

ES

Descripción del aparato

Vista en conjunto

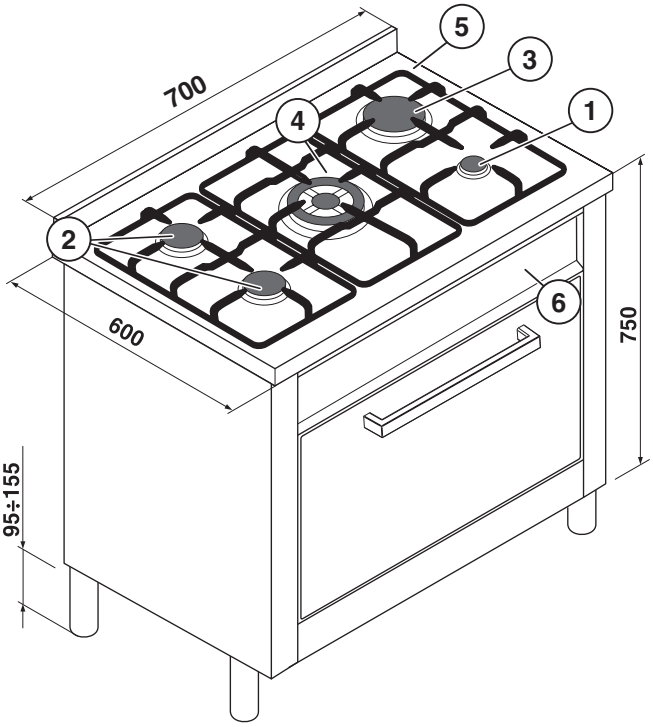


1 Quemador a gas **AUXILIAR**
2 Quemador a gas **SEMI-RÁPIDO**
3 Quemador a gas **RÁPIDO**
4 Quemador a gas **TRIPLE CORONA**
5 **PARRILLA de placa de cocción**
6 **PANNEL DE CONTROL**
7 **DISPOSITIVO DE SEGURIDAD** - Interviene si se apaga accidentalmente la llama (derrame de líquidos, corrientes de aire, ...) bloqueando la llegada del gas al quemador.
8 **BUJÍA** de encendido de los **QUEMADORES A GAS**

PT

Descrição do aparelho

Vista de conjunto

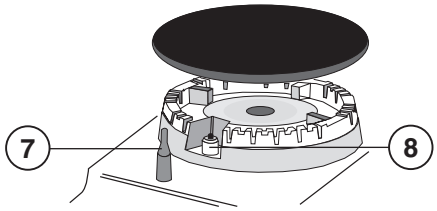


1 Queimador a gás **AUXILIAR**
2 Queimador a gás **SEMI-RÁPIDO**
3 Queimador a gás **RÁPIDO**
4 Queimador a gás **TRIPLA COROA**
5 **GRADE do plano de trabalho**
6 **PAINEL DE COMANDOS**
7 **DISPOSITIVO DE SEGURANÇA** - Intervém se a chama apagar-se por acaso (líquido vazado, correntes de ar...) e bloqueia o fornecimento de gás ao queimador.
8 **VELA** para acender os **QUEIMADORES A GÁS**

TR

Cihazın tanıtımı

Genel Bakgış



1 **Yedek Gaz Yanıcı**
2 **Yarı Hızlı Gaz Yanıcısı**
3 **Hızlı Gaz Yanıcı**
4 **Uç Halkalı Gaz Yanıcısı**
5 **Ocak ızgarası**
6 **Kontrol Paneli**
7 **EMNİYET DÜZENEĞİ** - alev kazara söndüğünde, gaz çıkışını durdurur.
8 **GAZ BRÜLÖRLERİ** yakma bujisi

IT

Descrizione dell’apparecchio

Pannello di controllo

1 Manopola **BRUCIATORI** del piano cottura
2 Spia **TERMOSTATO**
3 Manopola **TERMOSTATO**
4 Manopola **PROGRAMMI**
5 Manopola **TIMER DI FINE COTTURA**

GB

Description of the appliance

Control panel

1 Hob **BURNERS** control knobs
2 Indicator light **THERMOSTAT**
3 **THERMOSTAT** Knob
4 **SELECTOR** Knob
5 **COOKING TIMER** Knob

FR

Description de l’appareil

Tableau de bord

1 Boutons **BRÛLEURS** du plan de cuisson
2 Voyant **THERMOSTAT**
3 Bouton **THERMOSTAT**
4 Bouton **PROGRAMMES**
5 Bouton **PROGRAMMATEUR FIN DE CUISSON**

ES

Descripción del aparato

Panel de control

1 Mandos de **QUEMADORES** de la encimera
2 Piloto **TERMOSTATO**
3 Mando **TERMOSTATO**
4 Mando de **PROGRAMAS**
5 Mando **TEMPORIZADOR DE FIN DE COCCIÓN**

PT

Descrição do aparelho

Painel de comandos

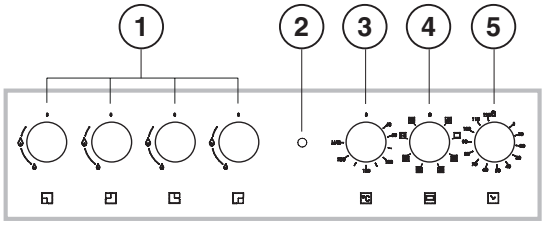
1 Selector dos **QUEIMADORES** do plano de cozedura
2 Indicador luminoso **TERMOSTATO**
3 Selector do **TERMOSTATO**
4 Selector de **PROGRAMAS**
5 Botão **TIMER DE FIM DE COZEDURA**

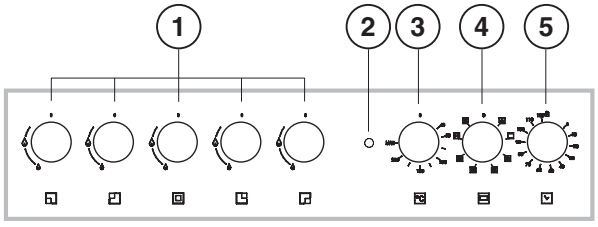
TR

Cihazın tanıtımı

Kontrol Paneli

1 Ocak **YANICI** kontrol düğmeleri
2 Gösterge lambası **TERMOSTAT**
3 **TERMOSTAT** Düğmesi
4 **SEÇICI** düğme
5 **PIŞIRME ZAMAN AYARI** Düğmesi





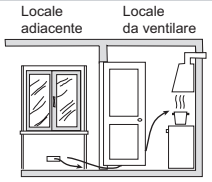
Installazione

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio.
! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.
! L'installazione dell'apparecchio va effettuata secondo queste istruzioni da personale qualificato.
! Qualsiasi intervento di regolazione o manutenzione deve essere eseguito con la cucina disinserita dall'impianto elettrico.

Le cucine hanno le seguenti caratteristiche tecniche:
Categoria: II 2H3+

Ventilazione dei locali
L'apparecchio può essere installato solo in locali permanentemente ventilati, secondo le norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti in vigore. Nel locale in cui viene installato l'apparecchio deve poter affluire tanta aria quanta ne viene richiesta dalla regolare combustione del gas (la portata di aria non deve essere inferiore a 2 m^3/h per kW di potenza installata).
Le prese di immisione aria, protette da griglie, devono avere un condotto di almeno 100 cm^2 di sezione utile ed essere collocate in modo da non poter essere ostruite, neppure parzialmente (vedi figura A).
Tali prese devono essere maggiorate nella misura del 100% – con un minimo di 200 cm^2 – qualora il piano di lavoro dell'apparecchio sia privo del dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma e quando l'afflusso dell'aria avviene in maniera indiretta da locali adiacenti (vedi figura B) – purché non siano parti comuni dell'immobile, ambienti con pericolo di incendio o camere da letto – dotati di un condotto di ventilazione con l'esterno come descritto sopra.

Esempi di aperture di ventilazione per l'aria comburente

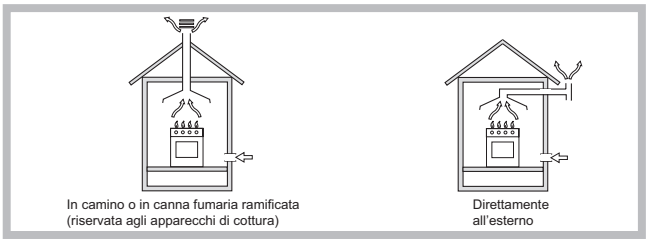


Maggiorazione della fessura fra porta e pavimento

A **B**

! Dopo un uso prolungato dell'apparecchio, è consigliabile aprire una finestra o aumentare la velocità di eventuali ventilatori.

Scarico dei fumi della combustione
Lo scarico dei fumi della combustione deve essere assicurato tramite una cappa collegata a un camino a tiraggio naturale di sicura efficienza, oppure mediante un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio (vedi figure).


In camino o in canna fumaria ramificata (riservata agli apparecchi di cottura)

Direttamente all'esterno

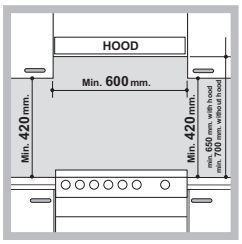
! I gas di petrolio liquefatti, più pesanti dell'aria, ristagnano in basso, perciò i locali contenenti bidoni di GPL devono prevedere aperture verso l'esterno per l'evacuazione dal basso di eventuali fughe di gas.
I bidoni di GPL, vuoti o parzialmente pieni, non devono essere installati o depositati in locali o vani a livello più basso del suolo (cantinati, ecc.). Tenere
nel locale solo il bidone in utilizzo, lontano da sorgenti di calore (forni, camini, stufe) capaci di portarlo
a temperature superiori ai 50°C.

Posizionamento e livellamento

! È possibile installare l'apparecchio di fianco a mobili che non superino in altezza il piano di lavoro.

! Assicurarsi che la parete a contatto con il retro dell'apparecchio sia di materiale non infiammabile e resistente al calore (T 90°C).

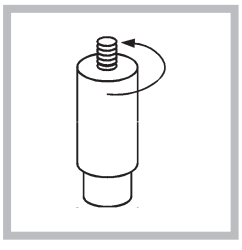
Per una corretta installazione:
- porre l'apparecchio in cucina, in sala da pranzo o in un monolocale (non in bagno);
- se il piano della cucina è più alto di quello dei mobili, essi devono essere posti ad almeno 500 mm dall'apparecchio;



- se la cucina viene installata sotto un pensile, esso dovrà mantenere una distanza minima dal piano di 420 mm.
Tale distanza deve essere di 700 mm se i pensili sono infiammabili (vedi figura);

- non posizionare tende dietro la cucina o a meno di 200 mm dai suoi lati;
- eventuali cappe devono essere installate secondo le indicazioni del relativo libretto di istruzione.

Livellamento



Se è necessario livellare l'apparecchio, avvitare i piedini di regolazione forniti in dotazione nelle apposite sedi poste negli angoli alla base della cucina (vedi figura).

Collegamento elettrico

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio (vedi tabella Dati tecnici).
In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm, dimensionato al carico e rispondente alle norme nazionali in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore).
Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato della targhetta caratteristiche;
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche;
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati.

! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

Collegamento gas

Il collegamento alla rete del gas o alla bombola del gas può essere effettuato con un tubo flessibile in gomma o in acciaio, secondo le norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti in vigore e dopo essersi accertati che l'apparecchio sia regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato (vedi etichetta di taratura sul coperchio: in caso contrario vedi sotto). Nel caso di alimentazione con gas liquido da bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alle norme UNI EN 12864 e successivi aggiornamenti in vigore.

! Per un sicuro funzionamento, per un adeguato uso dell'energia e per una maggiore durata dell'apparecchio, assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella Caratteristiche bruciatori e ugelli (vedi sotto).

Allacciamento gas con tubo flessibile in gomma
Verificare che il tubo risponda alle norme UNI-CIG 7140 in vigore. Il diametro interno del tubo deve essere: 8 mm per alimentazione con gas liquido; 13 mm per alimentazione con gas metano.

Effettuato l'allacciamento assicurarsi che il tubo:
- non sia in nessun punto a contatto con parti che raggiungono temperature superiori a 50°C;
- non sia soggetto ad alcuno sforzo di trazione e di torsione e non presenti pieghe o strozzature;
- non venga a contatto con corpi taglienti, spigoli vivi, parti mobili e non sia schiacciato;
- sia facilmente ispezionabile lungo tutto il percorso per poter controllare il suo stato di conservazione;
- abbia una lunghezza inferiore a 1500 mm;
- sia ben calzato alle sue due estremità, dove va fissato con fascette di serraggio conformi alle norme UNI-CIG 7141 in vigore.

! Se una o più di queste condizioni non può essere rispettata o se la cucina viene installata secondo le condizioni della classe 2 - sottoclasse 1 (apparecchio incassato tra due mobili), bisogna ricorrere al tubo flessibile in acciaio (vedi sotto).

Allacciamento gas con tubo flessibile in acciaio inossidabile a parete continua con attacchi filettati
Verificare che il tubo sia conforme alle norme UNI-CIG 9891 e le guarnizioni di tenuta metalliche in alluminio o guarnizioni in gomma siano conformi alle Norme Nazionali in vigore.
Per mettere in opera il tubo eliminare il portagomma presente sull'apparecchio (il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico).

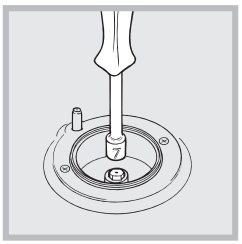
! Effettuare l'allacciamento in modo che la lunghezza della tubatura non superi i 2 metri di estensione massima, e assicurarsi che il tubo non venga a contatto con parti mobili e non sia schiacciato.

Controllo tenuta
A installazione ultimata, controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

Adattamento a diversi tipi di gas

È possibile adattare l'apparecchio a un tipo di gas diverso da quello per il quale è predisposto (indicato sull'etichetta di taratura sul coperchio).

Adattamento del piano cottura



Sostituzione degli ugelli dei bruciatori del piano:
1. togliere le griglie e sfilare i bruciatori dalle loro sedi;
2. svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7 mm (vedi figura), e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas (vedi tabella Caratteristiche bruciatori e ugelli);
3. rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.

Regolazione del minimo dei bruciatori del piano:
1. portare il rubinetto sulla posizione di minimo;
2. togliere la manopola e agire sulla vite di regolazione posta all'interno o di fianco all'astina del rubinetto fino a ottenere una piccola fiamma regolare.

! Nel caso di gas naturale, la vite di regolazione dovrà essere svitata in senso antiorario;

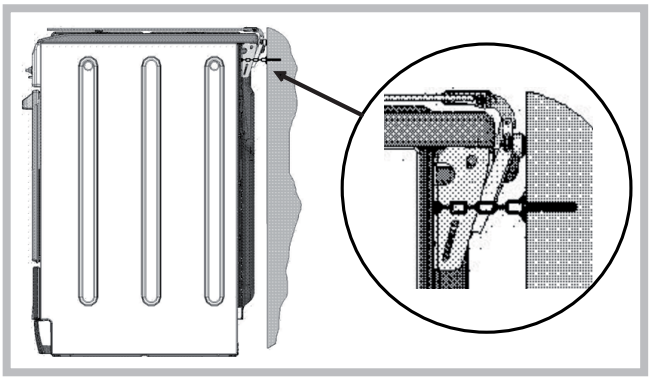
3. verificare che, ruotando rapidamente il rubinetto dalla posizione di massimo a quella di minimo, non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

! I bruciatori del piano non necessitano di regolazione dell'aria primaria

! Dopo la regolazione con un gas diverso da quello di collaudo, sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella corrispondente al nuovo gas, reperibile presso i Centri Assistenza Tecnica Autorizzata.

! Qualora la pressione del gas sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare sulla tubazione d'ingresso un regolatore di pressione, secondo le norme EN 88-1 e EN88-2 in vigore per i "regolatori per gas canalizzati".

La catenella di sicurezza



! Per evitare il ribaltamento accidentale dell'apparecchio, ad esempio causato da un bambino che si arrampica sulla porta forno, le catenelle di sicurezza DEVONO essere tassativamente installate !

La cucina e' dotata di catenelle di sicurezza che devono essere fissate con una vite (non fornita in accessorio) sul muro posteriore all'apparecchio, alla stessa altezza del fissaggio sull'apparecchio.

Assicurarsi che le catenelle siano fissate nella parte posteriore della cucina, come indicato nel disegno, in modo che siano strette e parallele al livello del suolo.
! Ad installazione ultimata le catenelle devono essere mantenute in trazione !

TARGHETTA CARATTERISTICHE	
Dimensioni del Forno HxLxP	32,4 x 43,5 x 40,6 cm
Volume	litri 58
Tensione e frequenza di alimentazione	vedi targhetta caratteristiche
Bruciatori	adattabili a tutti i tipi di gas indicati nella targhetta caratteristiche.
ENERGY LABEL	Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici. Norma EN 50304-60350 Consumo energia convezione Naturale – funzione di riscaldamento: Statico; Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata - funzione di riscaldamento: Pasticceria.
	Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie: - 2006/95/CEE del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni. - 2009/142/CEE del 30/11/09 (Gas) e successive modificazioni. - 2012/19/CEE e successive modificazioni.

Tabella caratteristiche bruciatori e ugelli

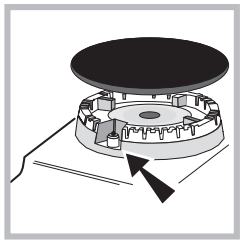
Tabella 1				**Gas liquido**				**Gas naturale**	
BRUCIATORE	Diametro (mm)	Potenza termica kW (H.s.*)		By-pass 1/100	Ugello 1/100	Portata * g/h		Ugello 1/100	Portata * l/h
		Nomin.	Ridot.	(mm)	(mm)	G30	G31	(mm)	G20
3 . Rapido	100	3.00	0.7	40	86	218	214	116	286
2 . Semirapido	75	1.65	0.4	30	64	120	118	96	157
1 . Ausiliario	55	1.00	0.4	30	50	73	71	71	95
4 . Tripla Corona	130	3.25	1.3	57	91	236	232	124	309
Pressioni di alimentazione	Nominale (mbar) Minima (mbar) Massima (mbar)					28-30 20 35	37 25 45		20 17 25

* A 15°C e 1013 mbar-gas secco
Gas Propano G31 P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
Gas Buano G30 P.C.S. = 49.47 MJ/Kg
Gas Metano G20 P.C.S. = 37.78 MJ/m^3

Avvio e utilizzo

Uso del piano cottura

Accensione dei bruciatori
In corrispondenza di ogni manopola BRUCIATORE è indicato con un cerchietto pieno il bruciatore associato.
Per accendere un bruciatore del piano cottura:
1. avvicinare al bruciatore una fiamma o un accendigas;
2. premere e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola BRUCIATORE sul simbolo di fiamma massima.
3. regolare la potenza della fiamma desiderata, ruotando in senso antiorario la manopola BRUCIATORE: sul minimo, sul massimo o su una posizione intermedia.



Se l'apparecchio è dotato di accensione elettronica* (vedi figura) è sufficiente premere e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola BRUCIATORE sul simbolo di fiamma massima, fino ad accensione avvenuta. Può accadere che il bruciatore si spenga al momento del rilascio della manopola. In questo caso, ripetere l'operazione tenendo premuta la manopola più a lungo

! In caso di estinzione accidentale delle fiamme, spegnere il bruciatore e aspettare almeno 1 minuto prima di ritentare l'accensione.

Se l'apparecchio è dotato di dispositivo di sicurezza* per assenza di fiamma, tenere premuta la manopola BRUCIATORE circa 2-3 secondi per mantenere accesa la fiamma e per attivare il dispositivo.

Per spegnere il bruciatore ruotare la manopola fino all'arresto ●.

Consigli pratici per l'uso dei bruciatori
Per un miglior rendimento dei bruciatori e un consumo minimo di gas occorre usare recipienti a fondo piatto, provvisti di coperchio e proporzionati al bruciatore:

Bruciatore	Ø Diametro recipienti (cm)
Rapido (R)	24 - 26
Semi Rapido (S)	16 - 22
Ausiliario (A)	10 - 14
Tripla Corona (TC)	24 - 26

! Evitare che le pentole fuoriescano dai bordi del piano durante l'uso.

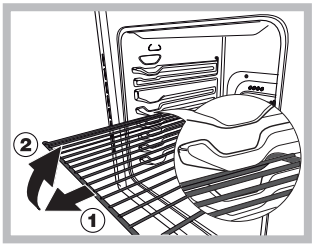
! Sui modelli dotati di griglietta di riduzione, quest'ultima dovrà essere utilizzata solo per il bruciatore ausiliario, quando si utilizzano dei recipienti di diametro inferiore a 12 cm.

***** Presente solo in alcuni modelli.

Al fine di ottenere il massimo rendimento è utile ricordare quanto segue: Sui bruciatori possono essere utilizzati tutti i tipi di casseruole. L'importante è che il fondo sia perfettamente piano.

ATTENZIONE! Il coperchio in vetro può frantumarsi se viene riscaldato. Spegnere tutti i bruciatori o le eventuali piastre elettriche prima di chiuderlo. Solo per modelli con coperchio vetro.

Uso del forno



ATTENZIONE ! Il forno è dotato di un sistema di arresto griglie che consente di estrarle senza che queste fuoriescano dal forno. (1)
Per estrarre completamente le griglie è sufficiente, come indicato sul disegno, alzarle, prendendole dalla parte anteriore e tirarle. (2)

! Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.

! Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto.

1. Selezionare il programma di cottura desiderato ruotando la manopola PROGRAMMI.
2. Scegliere la temperatura ruotando la manopola TERMOSTATO. Una lista con le cotture e le relative temperature consigliate è consultabile nella Tabella cottura (vedi Programmi).
3. La spia TERMOSTATO accesa indica la fase di riscaldamento fino alla temperatura impostata.
4. Durante la cottura è sempre possibile:
- modificare il programma di cottura agendo sulla manopola PROGRAMMI;
- modificare la temperatura agendo sulla manopola TERMOSTATO;
- interrompere la cottura riportando la manopola PROGRAMMI in posizione "0".

! Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto.

! Porre sempre i recipienti di cottura sulla griglia in dotazione.

Spia TERMOSTATO
La sua accensione segnala che il forno sta producendo calore. Si spegne quando all'interno viene raggiunta la temperatura selezionata. A questo punto la spia si accende e si spegne alternativamente, indicando che il termostato è in funzione e mantiene costante la temperatura.

Luce del forno

Si accende selezionando con la manopola PROGRAMMI. Rimane accesa quando si seleziona un programma di cottura.

Ventilazione di raffreddamento
Per ottenere una riduzione delle temperature esterne, una ventola di raffreddamento genera un getto d'aria che esce tra il pannello di controllo e la porta del forno.
! A fine cottura la ventola rimane attiva finché il forno non è sufficientemente freddo.

Utilizzare il timer di fine cottura

1. Occorre anzitutto caricare la suoneria, ruotando la manopola TIMER DI FINE COTTURA di un giro quasi completo in senso orario.
2. Tornando indietro in senso antiorario, impostare il tempo desiderato facendo coincidere i minuti indicati sulla manopola TIMER DI FINE COTTURA con il riferimento fisso sul pannello di controllo.
3. A tempo scaduto emette un segnale acustico e spegne il forno.
4. Quando il forno è spento il timer di fine cottura può essere usato come un normale contaminuti.

! Per utilizzare il forno in funzionamento manuale, escludendo cioè il timer di fine cottura, occorre ruotare la manopola TIMER DI FINE COTTURA fino al simbolo .

Programmi di cottura

! Per tutti i programmi è impostabile una temperatura tra 50°C e MAX, tranne:

- GRILL (si consiglia di impostare solo su MAX);
- GRATIN (si consiglia di non superare la temperatura di 200°C).

Programma **FORNO TRADIZIONALE**
Si attivano i due elementi riscaldanti inferiore e superiore. Con questa cottura tradizionale è meglio utilizzare un solo ripiano: con più ripiani si ha una cattiva distribuzione della temperatura.

Programma **FORNO PASTICCERIA**
Si attiva l'elemento riscaldante posteriore ed entra in funzione la ventola, garantendo un calore delicato e uniforme all'interno del forno. Questo programma è indicato per la cottura dei cibi delicati (ad es. dolci che necessitano di lievitazione) e preparazioni "mignon" su tre ripiani contemporaneamente.

Programma **FAST COOKING**
Si attivano gli elementi riscaldanti ed entra in funzione la ventola offrendo un calore costante e uniforme. Il programma non necessita di preriscaldamento. Questo programma è particolarmente indicato per cotture veloci di cibi preconfezionati (surgelati o precotti). I risultati migliori si ottengono utilizzando un solo ripiano.

Programma **MULTICOTTURA**
Si attivano tutti gli elementi riscaldanti (superiore, inferiore e circolare) ed entra in funzione la ventola. Poiché il calore è costante in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme. È possibile utilizzare fino a un massimo di due ripiani contemporaneamente.

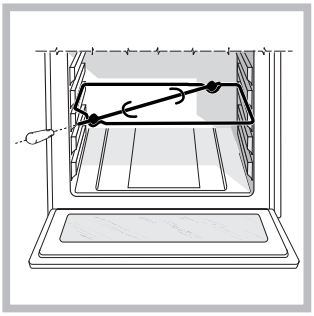
Programma **FORNO PIZZA**
Si attivano gli elementi riscaldanti inferiore e circolare ed entra in funzione la ventola. Questa combinazione consente un rapido riscaldamento del forno, con un forte apporto di calore in prevalenza dal basso. Nel caso si utilizzi più di un ripiano alla volta, è necessario cambiarli di posizione tra loro a metà cottura.

Programma **GRILL**
Si attiva la parte centrale dell'elemento riscaldante superiore. La temperatura elevata e diretta del grill è consigliata per gli alimenti che necessitano di un'alta temperatura superficiale (bistecche di vitello e di manzo, filetto, entrecote). È un programma dai consumi contenuti, ideale per grigliare piatti di ridotte dimensioni. Posizionare il cibo al centro della griglia, poiché negli angoli non viene cotto.

Programma **GRATIN**
Si attiva l'elemento riscaldante superiore ed entrano in funzione la ventola. Unisce all'irradiazione termica unidirezionale, la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore.

! Le cotture GRILL e GRATIN debbono essere effettuate a porta chiusa.

Il girarrosto
Per azionare il girarrosto procedere nel modo seguente:
a) posizionare la leccarda al 1° ripiano;
b) inserire l'apposito sostegno del girarrosto al 3° ripiano e posizionare lo spiedo inserendolo, attraverso l'apposito foro, nel girarrosto posizionato nel retro del forno;
c) azionare il girarrosto selezionando con la manopola forno la posizione o



Consigli pratici di cottura

! Nelle cotture ventilate non utilizzare le posizioni 1 e 5: sono investite direttamente dall'aria calda che potrebbe provocare bruciature sui cibi delicati.

! Nelle cotture BARBECUE e GRATIN, in particolare se praticate col girarrosto, disporre la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (sughi e/o grassi).

MULTICOTTURA

- Utilizzare le posizioni 2 e 4, mettendo alla 2 i cibi che richiedono maggior calore.

- Disporre la leccarda in basso e la griglia in alto.

BARBECUE

- Inserire la griglia in posizione 3 o 4, disporre gli alimenti al centro della griglia.

- Si consiglia di impostare il livello di energia al massimo. Non allarmarsi se la resistenza superiore non resta costantemente accesa: il suo funzionamento è controllato da un termostato.

FORNO PIZZA

- Utilizzare una teglia in alluminio leggero, appoggiandola sulla griglia in dotazione.
  Con la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante.

- Nel caso di pizze molto farcite è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.

Tabella cottura

Programmi	Alimenti	Peso (Kg)	Posizione dei ripiani	Preriscaldamento (minuti)	Temperatura consigliata (°C)	Durata cottura (minuti)
Forno Tradizionale	Anatra	1	3	15	200	65-75
	Arrosto di vitello o manzo	1	3	15	200	70-75
	Arrosto di maiale	1	3	15	200	70-80
	Biscotti (di frolla)	-	3	15	180	15-20
	Crostate	1	3	15	180	30-35
Forno Pasticceria	Crostate	0,5	3	15	180	20-30
	Torta di frutta	1	2 o 3	15	180	40-45
	Plum-cake	0,7	3	15	180	40-50
	Cake piccoli su 2 ripiani	0,5	3	15	160	25-30
	Pan di spagna	1,2	2 e 4	15	200	30-35
	Bignè su 3 ripiani	0,6	2 e 4	15	190	20-25
	Biscotti su 3 ripiani	0,4	2 e 4	15	210	15-20
	Crêpes farcite	0,7	1 e 3 e 5	15	180	20-25
	Meringhe su 3 ripiani	0,7	1 e 3 e 5	15	180	20-25
	Salatini di sfoglia al formaggio	0,5	1 e 3 e 5	15	90	180
Fast cooking	**Surgelati**					
	Pizza	0,3	2	-	250	12
	Misto zucchine e gamberi in pastella	0,4	2	-	200	20
	Torta rustica di spinaci	0,5	2	-	220	30-35
	Panzerotti	0,3	2	-	200	25
	Lasagne	0,5	2	-	200	35
	Panetti dorati	0,4	2	-	180	25-30
	Bocconcini di pollo	0,4	2	-	220	15-20
	Precotti					
	Ali di pollo dorate	0,4	2	-	200	20-25
	Cibi Freschi					
	Biscotti (di frolla)	0,3	2	-	200	15-18
	Plum-cake	0,6	2	-	180	45
	Salatini di sfoglia al formaggio	0,2	2	-	210	10-12
Multicottura	Pizza (su 2 ripiani)	1	2 e 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Agnello	1	2	10	180	40-45
	Pollo arrosto + patate	1+1	2 e 4	15	200	60-70
	Sgombro	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Bignè su 2 ripiani	0,5	2 e 4	10	190	20-25
	Biscotti su 2 ripiani	0,5	2 e 4	10	180	10-15
	Pan di spagna (su 1 ripiano)	0,5	2	10	170	15-20
	Pan di spagna (su 2 ripiano)	1	2 e 4	10	170	20-25
	Torte salate	1,5	3	15	200	25-30
Forno Pizza	Pizza	0,5	3	15	220	15-20
	Arrosto di vitello o manzo	1	2	10	220	25-30
	Focacce	1	2 o 3	10	180	60-70
Grill	Sogliole e seppie	0,7	4	-	Max	10-12
	Spiedini di calamari e gamberi	0,6	4	-	Max	8-10
	Seppie	0,6	4	-	Max	10-15
	Filetto di merluzzo	0,8	4	-	Max	10-15
	Verdure alla griglia	0,4	3 o 4	-	Max	15-20
	Bistecca di vitello	0,8	4	-	Max	15-20
	Salsicce	0,6	4	-	Max	15-20
	Hamburger	0,6	4	-	Max	10-12
	Sgombri	1	4	-	Max	15-20
	Toast (o pane tostato)	4 e 6	4	-	Max	3-5
	Con girarrosto (ove presente)					
	Vitello allo spiedo	1,0	-	5	Max	80-90
	Pollo allo spiedo	1,5	-	5	Max	70-80
	Agnello allo spiedo	1,0	-	5	Max	70-80
Gratin	Pollo alla griglia	1,5	2	10	200	55-60
	Seppie	1,5	2	10	200	30-35
	Con girarrosto (ove presente)					
	Vitello allo spiedo	1,5	2	5	200	70-80
	Agnello allo spiedo	1,5	2	5	200	70-80
	Pollo (allo spiedo) + patate (sulla leccarda)	1,5	2	5	200	70-75

! I tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai propri gusti personali.
Nelle cotture al grill la leccarda va posta sempre al 1° ripiano a partire dal basso.

Precauzioni e consigli

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza.
Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- **Il libretto riguarda un apparecchio di classe 1 (isolato) o classe 2 sottoclasse 1 (incassato tradue mobili).**
- **Le istruzioni sono valide solo per i paesi di destinazione i cui simboli figurano sul libretto e sulla targa matricola.**
- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Per movimentare l'apparecchio servirsi sempre delle apposite maniglie poste sui fianchi del forno.
- Non toccare l'apparecchio a piedi nudi o le mani o i piedi bagnati o umidi.
- **L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**
- **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambimi a distanza.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del forno.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Impugnare la maniglia di apertura della porta al centro: ai lati potrebbe essere calda.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non rivestire il fondo del forno con fogli di alluminio.
- Non riporre materiale infiammabile nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione "●"/"○" quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza (vedi Assistenza).
- Non appoggiare oggetti sulla porta del forno aperta.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Se la cucina viene posta su di un piedistallo, prendere adeguati accorgimenti affinchè l'apparecchio non scivoli dal piedistallo stesso.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- **L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.**

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2012/19/CEE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture al GRILL a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

Manutenzione e cura

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugnetta imbevuta di acqua tiepida e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Sciacquare abbondantemente e asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.

- Le griglie, i cappellotti, le corone spartifiamma e i bruciatori del piano cottura sono estraibili per facilitare la pulizia; lavarli in acqua calda e detersivo non abrasivo, avendo cura di togliere ogni incrostazione e attendere che siano perfettamente asciutti.

- Pulire frequentemente la parte terminale dei dispositivi di sicurezza per assenza di fiamma.

- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciaquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.

- Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.

- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie.

- Eseguire la pulizia soltanto quando il forno è freddo.

- Le parti in acciaio e soprattutto le zone con i simboli serigrafati non devono essere pulite con diluenti o detersivi abrasivi; utilizzare preferibilmente solo un panno inumidito con acqua tiepida e detersivo liquido per piatti. L'acciaio inox può rimanere macchiato se rimane a contatto per lungo tempo con acqua fortemente calcarea o con detergenti aggressivi (contenenti fosforo). Pertanto è sempre necessario sciacquare abbondantemente ed asciugare accuratamente la superficie dopo la pulizia.

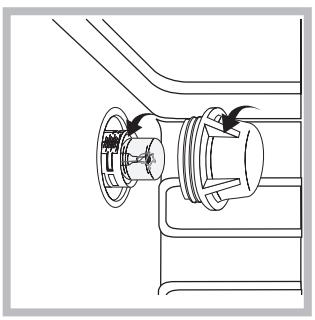
! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

Controllare le guarnizioni del forno
Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza Autorizzato più vicino. È consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

Manutenzione rubinetti gas

Con il tempo può verificarsi il caso di un rubinetto che si blocchi o presenti difficoltà nella rotazione, pertanto sarà necessario provvedere alla sostituzione del rubinetto stesso.
! Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato dal costruttore.

Sostituire la lampadina di illuminazione del forno



1. Dopo aver disinserito il forno dalla rete elettrica, togliere il coperchio in vetro del portalampada (vedi figura).
2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: tensione 230V, potenza 25 W, attacco E 14.
3. Rimontare il coperchio e ricollegare il forno alla rete elettrica.

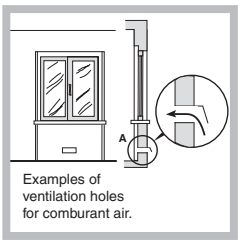
! Non utilizzare la lampada forno per e come illuminazione di ambienti.

Installation

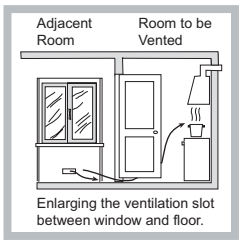
! Before placing your new appliance into operation please read these operating instructions carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.
! Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.
! The appliance must be installed by a qualified professional in accordance with the instructions provided.
! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

The cookers have the following technical specifications:
Category: II 2H3+

Room ventilation
The appliance may only be installed in permanently-ventilated rooms, according to current national legislation. The room in which the appliance is installed must be ventilated adequately in order to provide as much air as is needed by the normal gas combustion process (the flow of air must not be lower than 2 m^3/h per kW of installed power). The air inlets, protected by grilles, should have a duct with an inner cross section of at least 100 cm^2 and should be positioned so that they are not liable to even partial obstruction (see figure A).
These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm^2 - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device. When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (see figure B), provided that these are not communal parts of a building, areas with increased fire hazards or bedrooms, the inlets should be fitted with a ventilation duct leading outside as described above.



Examples of ventilation holes for comburant air.

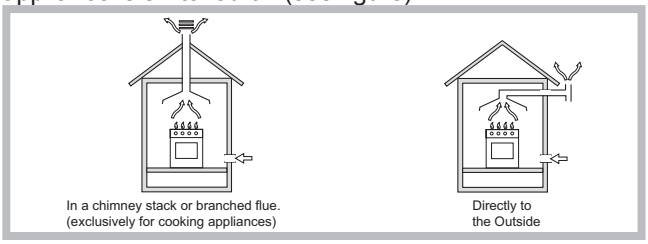


Enlarging the ventilation slot between window and floor.

A **B**

! After prolonged use of the appliance, it is advisable to open a window or increase the speed of any fans used.

Disposing of combustion fumes
The efficient disposal of combustion fumes should be guaranteed using a hood which is connected to a safe and efficient natural suction chimney, or using an electric fan which begins to operate automatically every time the appliance is switched on (see figure).


In a chimney stack or branched flue. (exclusively for cooking appliances)

Directly to the Outside

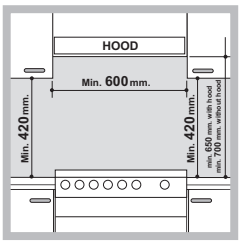
! The liquefied petroleum gases are heavier than air and collect by the floor, therefore all rooms containing LPG cylinders must have openings leading outside so that any leaked gas can escape easily.
LPG cylinders, therefore, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas which are below ground level (cellars, etc.). Only the cylinder being used should be stored in the room; this should also be kept well away from sources of heat (ovens, chimneys, stoves) which may cause the temperature of the cylinder to rise above 50°C.

Positioning and levelling

! The appliance may be installed alongside any cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

! Make sure that the wall in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

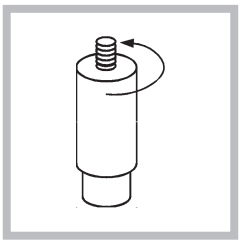
To install the appliance correctly:
- Place it in the kitchen, the dining room or the studio flat (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 500 mm away from them.



• If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.
This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed in accordance with the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling



If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the places provided on each corner of the base of the cooker (see figure).

Electrical connection

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (see Technical data table).
The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Gas connection

Connection to the gas network or to the gas cylinder may be carried out using a flexible rubber or steel hose, in accordance with current national legislation and after making sure that the appliance is suited to the type of gas with which it will be supplied (see the rating sticker on the cover: if this is not the case see below). When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations.

! Make sure that the gas supply pressure is consistent with the values indicated in the Table of burner and nozzle specifications (see below). This will ensure the safe operation and durability of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

Gas connection using a flexible rubber hose

Make sure that the hose complies with current national legislation. The internal diameter of the hose must measure: 8 mm for a liquid gas supply;13 mm for a methane gas supply.

Once the connection has been performed, make sure that the hose:

- Does not come into contact with any parts which reach temperatures of over 50°C.
- Is not subject to any pulling or twisting forces and that it is not kinked or bent.
- Does not come into contact with blades, sharp corners or moving parts and that it is not compressed.
- Is easy to inspect along its whole length so that its condition may be checked.
- Is shorter than 1500 mm.
- Fits firmly into place at both ends, where it will be fixed using clamps which comply with current regulations.

! If one or more of these conditions is not fulfilled or if the cooker must be installed according to the conditions listed for class 2 - subclass 1 appliances (installed between two cupboards), the flexible steel hose must be used instead (see below).

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

Make sure that the hose and gaskets comply with current national legislation.
To begin using the hose, remove the hose holder on the appliance (the gas supply inlet on the appliance is a cylindrical threaded 1/2 gas male attachment).

! Perform the connection in such a way that the hose length does not exceed a maximum of 2 metres, making sure that the hose is not compressed and does not come into contact with moving parts.

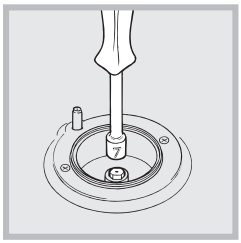
Checking the connection for leaks

When the installation process is complete, check the hose fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

Adapting to different types of gas

It is possible to adapt the appliance to a type of gas other than the default type (this is indicated on the rating label on the cover).

Adapting the hob



Replacing the nozzles for the hob burners:
1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner (see figure), and replace them with nozzles suited to the new type of gas (see Burner and nozzle specifications table).
3. Replace all the components by following the above instructions in reverse.

Adjusting the hob burners' minimum setting:
1. Turn the tap to the minimum position.
2. Remove the knob and adjust the regulatory screw, which is positioned inside or next to the tap pin, until the flame is small but steady.

! If the appliance is connected to natural gas, the adjustment screw must be loosened in an anticlockwise direction.

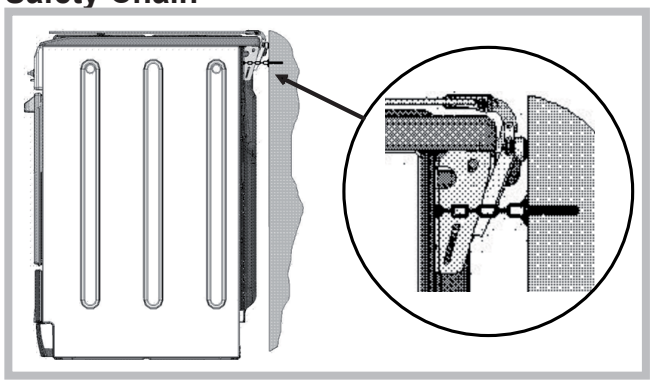
3. While the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame is not extinguished.

! The hob burners do not require primary air adjustment.

! After adjusting the appliance so it may be used with a different type of gas, replace the old rating label with a new one which corresponds to the new type of gas (these labels are available from Authorised Technical Assistance Centres).

! Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet hose in accordance with current national regulations relating to "regulators for channelled gas".

Safety Chain



! In order to prevent the appliance from overturning accidentally, for example in case of a child climbing onto the oven door, the safety chains MUST be installed!

The cooker is provided with safety chains that must be fixed with a screw (not supplied as accessory) on the wall behind the appliance, at the same height as the fixing point on the appliance.

Make sure that the chains are fixed in the back of the cooker, as shown in the drawing, in such way to be tight and parallel to the floor.
! When the installation process is complete, the chains must be kept in tension!

TABLE OF CHARACTERISTICS	
Oven dimensions HxLxP	32,4 x 43,5 x 40,6 cm
Volume	lt. 58
Voltage and frequency	see data plate
Burners	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate.
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304-60350 Energy consumption for Natural convection – heating mode: Traditional mode Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: Baking.
	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: - 2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EEC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. - 2009/142/EEC dated 30/11/09 (Gas) and subsequent amendments. - 2012/19/EEC and subsequent amendments.

Table of burner and nozzle specifications

Table 1

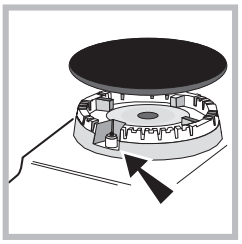
BURNER	Diameter (mm)	Heating power kW (H.s.*)		Liquid gas: By-pass 1/100	Liquid gas: Nozzle 1/100	Liquid gas: Flow * g/h		Natural gas: Nozzle 1/100	Natural gas: Flow * l/h
		Nomin.	Red.	(mm)	(mm)	G30	G31	(mm)	G20
3 . Rapid	100	3.00	0.7	40	86	218	214	116	286
2 . Semi-rapid	75	1.65	0.4	30	64	120	118	96	157
1 . Auxiliary	55	1.00	0.4	30	50	73	71	71	95
4 . Triple Ring	130	3.25	1.3	57	91	236	232	124	309
Supply pressure	Nominal (mbar) Minimal (mbar) Maximised (mbar)					28-30 20 35	37 25 45		20 17 25

* At 15°C and 1013 mbar - dry gas
Propane G31 P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
Butane G30 P.C.S. = 49.47 MJ/Kg
Methane G20 P.C.S. = 37.78 MJ/m^3

Start-up and use

Using the hob

Lighting the burners
For each BURNER knob there is a complete ring showing the strength of the flame for the relevant burner.
To light one of the burners on the hob:
1. Bring a flame or gas lighter close to the burner.
2. Press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting .
3. Adjust the intensity of the flame to the desired level by turning the BURNER knob in an anticlockwise direction. This may be the minimum setting , the maximum setting or any position in between the two.



If the appliance is fitted with an electronic lighting device* (see figure), press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction, towards the minimum flame setting, until the burner is lit. The burner might be extinguished when the knob is released. If this occurs, repeat the process, holding the knob down for a longer period of time.

! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight it.

If the appliance is equipped with a flame failure safety device*, press and hold the BURNER knob for approximately 2-3 seconds to keep the flame alight and to activate the device.

To switch the burner off, turn the knob until it reaches the stop position ●.

Practical advice on using the burners
For the burners to work in the most efficient way possible and to save on the amount of gas consumed, it is recommended that only pans which have a lid and a flat base are used. They should also be suited to the size of the burner.

Burner	Ø Cookware Diameter (cm)
Fast (R)	24 - 26
Semi Fast (S)	16 - 22
Auxiliary (A)	10 - 14
Triple Crown (TC)	24 - 26

! Make sure the pans do not overlap the edges of the hob while it is being used.

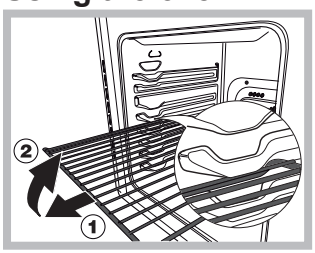
! For models equipped with a reducer grid, the latter must be used only for the auxiliary burner, when pans with a diameter of less than 12 cm are used.

***** Only available on certain models.

For the best performance of your burners, keep the following in mind: All types of pans can be used on the burners. The important thing is that the bottom should be completely even.

WARNING! The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid. Applies to the models with glass cover only.

Using the oven



WARNING ! The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven (1).
As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and pull (2).

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will prevent the enamel coating from being damaged.

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the desired temperature with the THERMOSTAT knob. See the Cooking advice table for cooking modes and the suggested cooking temperatures (***see Cooking Modes***).
3. When lit, the THERMOSTAT indicator light indicates that the oven is heating up to the temperature set.
4. You may do the following during cooking:
- change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- stop cooking by turning the SELECTOR knob to the “0” position.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will prevent the enamel coating from being damaged.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

THERMOSTAT indicator light
When this is illuminated, the oven is generating heat. It switches off when the inside of the oven reaches the selected temperature. At this point the light illuminates and switches

off alternately, indicating that the thermostat is working and is maintaining the temperature at a constant level.

Oven light

This is switched on by selecting using the SELECTOR knob. It remains lit when a cooking mode is selected.

Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, a cooling fan blows a stream of air between the control panel and the oven door.

! Once cooking has been completed, the cooling fan continues to operate until the oven has cooled down sufficiently.

Using the cooking timer

1. To set the buzzer, turn the COOKING TIMER knob clockwise almost one complete revolution.
2. Turn the knob anticlockwise to set the desired time: align the minutes shown on the COOKING TIMER knob with the indicator on the control panel.
3. When the selected time has elapsed, a buzzer sounds and the oven turns off.
4. When the oven is off the cooking timer can be used as a normal timer.

! To use the oven manually, in other words when you do not wish to use the end of cooking timer, turn the COOKING TIMER knob until it reaches the symbol.

Cooking modes

! A temperature value between 50°C and MAX can be set for all cooking modes except the following:

- BARBECUE (recommended: set only to MAX power level)
- GRATIN (recommended: do not exceed 200°C).

TRADITIONAL OVEN mode

Both the top and bottom heating elements will come on. When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only. If more than one rack is used, the heat will be distributed in an uneven manner.

BAKING mode

The rear heating element and the fan are switched on, thus guaranteeing the distribution of heat in a delicate and uniform manner throughout the entire oven. This mode is ideal for baking temperature sensitive foods (such as cakes, which need to rise) and for the preparation of “bitesize pastries” on 3 shelves simultaneously.

FAST COOKING mode

The heating elements and the fan are activated, guaranteeing the distribution of heat consistently and uniformly throughout the oven. Preheating is not necessary for this cooking mode. This mode is particularly suitable for cooking pre-packed food quickly (frozen or pre-cooked). The best results are achieved using one cooking rack only.

MULTILEVEL mode

All the heating elements (top, bottom and circular) switch on and the fan begins to operate. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.

PIZZA mode

The circular heating elements and the elements at the bottom of the oven are switched on and the fan is activated. This combination heats the oven rapidly by producing a considerable amount of heat, particularly from the element at the bottom. If you use more than one rack at a time, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.

BARBECUE mode

The central part of the top heating element is switched on. The high and direct temperature of the grill is recommended for food that requires a high surface temperature (veal and beef steaks, fillet steak and entrecôte).
This cooking mode uses a limited amount of energy and is ideal for grilling small dishes. Place the food in the centre of the rack, as it will not be cooked properly if it is placed in the corners.

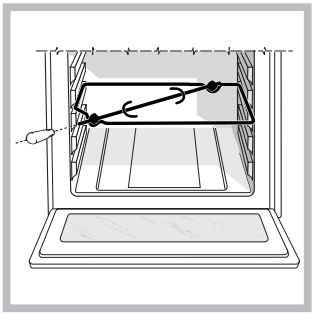
GRATIN mode

The top heating element and the fan will begin to operate. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food.

! The BARBECUE and GRATIN cooking modes must be performed with the oven door shut.

The rotisserie spit

To activate the rotisserie spit, proceed as follows:
a) Place the dripping pan on the 1st rack.
b) Position the rotisserie support on the 3rd rack and insert the spit towards the rear, threading it through the hole provided.
c) Start the rotisserie by turning the oven knob to the or position.



Practical cooking advice

! Do not place racks in position 1 and 5 during fan-assisted cooking. This is because excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

! In the BARBECUE and GRATIN cooking modes, particularly when using the rotisserie spit, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

MULTILEVEL

- Use positions 2 and 4, placing the food which requires more heat on 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

BARBECUE

- Place the rack in position 3 or 4. Position the food in the centre of the rack.
- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

PIZZA

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.
  For a crispy crust, do not use the dripping pan as it prevents the crust from forming by extending the total cooking time.
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

Cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (Kg)	Rack Position	Pre-heating time (minutes)	Recommended temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Traditional Oven	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
Baking Mode	Tarts	0,5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2 or 3	15	180	40-45
	Plum cake	0,7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0,5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes (on 2 racks)	1,2	2 and 4	15	200	30-35
	Small cakes (on 2 racks)	0,6	2 and 4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 racks)	0,4	2 and 4	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 racks)	0,7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0,7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Meringues (on 3 racks)	0,5	1 and 3 and 5	15	90	180
Fast cooking	Frozen food					
	Pizza	0,3	2	-	250	12
	Courgette and prawn pie	0,4	2	-	200	20
	Country style spinach pie	0,5	2	-	220	30-35
	Turnovers	0,3	2	-	200	25
	Lasagne	0,5	2	-	200	35
	Golden Rolls	0,4	2	-	180	25-30
	Chicken morsels	0,4	2	-	220	15-20
	Pre-cooked food					
	Golden chicken wings	0,4	2	-	200	20-25
	Fresh Food					
	Biscuits (short pastry)	0,3	2	-	200	15-18
	Plum cake	0,6	2	-	180	45
	Cheese puffs	0,2	2	-	210	10-12
Multicooking	Pizza (on 2 racks)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamb	1	2	10	180	40-45
	Roast chicken + potatoes	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0,5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0,5	2 and 4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0,5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1	2 and 4	10	170	20-25
	Savoury pies	1,5	3	15	200	25-30
Pizza Mode	Pizza	0,5	3	15	220	15-20
	Roast veal or beef	1	2	10	220	25-30
	Chicken	1	2 or 3	10	180	60-70
Barbecue	Soles and cuttlefish	0,7	4	-	Max	10-12
	Squid and prawn kebabs	0,6	4	-	Max	8-10
	Cuttlefish	0,6	4	-	Max	10-15
	Cod filet	0,8	4	-	Max	10-15
	Grilled vegetables	0,4	3 or 4	-	Max	15-20
	Veal steak	0,8	4	-	Max	15-20
	Sausages	0,6	4	-	Max	15-20
	Hamburgers	0,6	4	-	Max	10-12
	Mackerels	1	4	-	Max	15-20
	Toasted sandwiches (or toast)	4 and 6	4	-	Max	3-5
	With rotisserie (where present)					
	Veal on the spit	1,0	-	5	Max	80-90
	Chicken on the spit	1,5	-	5	Max	70-80
	Lamb on the spit	1,0	-	5	Max	70-80
Gratin	Grilled chicken	1,5	2	10	200	55-60
	Cuttlefish	1,5	2	10	200	30-35
	With rotisserie (where present)					
	Veal on the spit	1,5	2	5	200	70-80
	Lamb on the spit	1,5	2	5	200	70-80
	Chicken (on the spit) + potatoes (roasted)	1,5	2	5	200	70-75

! cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill or gratin, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

Precautions and tips

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- **The instruction booklet accompanies a class 1(insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between2 cupboards) appliance.**
- **These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.**
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When moving or positioning the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance while barefoot or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held responsible for any damage caused as a result of improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- **Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The ventilation and heat dispersal openings must never be obstructed.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: if the appliance is switched on accidentally, the materials could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the "●"/"○" position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Do not perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the event of malfunctions, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Contact an authorised Service Centre (see Assistance).
- Do not rest objects on the open oven door.
- Do not let children play with the appliance.
- If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the cooker from sliding off the pedestal itself.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2012/19/EEC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.
  Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning.
- Always keep the oven door closed when using the GRILL modes: This will achieve improved results while saving energy (approximately 10%).
- Regularly check the door seals and wipe clean to ensure they are free of debris so that they stick properly to the door and do not allow heat to disperse.

Maintenance and care

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge which has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.

- The hob grids, burner caps, flame spreader rings and burners may be removed to make cleaning easier; wash them in hot water and non-abrasive detergent, making sure all burnt-on residue is removed before drying them thoroughly.

- Clean the terminal part of the flame failure safety devices* frequently.

- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.

- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.

- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.

- Only clean the appliance when the oven is cold.

- The steel parts and especially the areas with the screen-printed symbols should not be cleaned with solvents or abrasive detergents. It is advisable to use only a damp cloth with lukewarm water and washing up liquid.
  Stainless steel may remain stained if in long-term contact with very calcareous water or aggressive detergents (containing phosphorus).
  It is therefore always necessary to rinse and dry all surfaces thoroughly after cleaning.

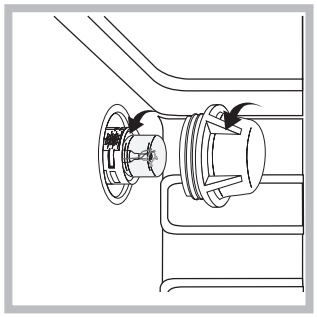
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Inspecting the oven seals
Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest Authorised After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Gas tap maintenance

Over time, the tap may become jammed or difficult to turn. If this occurs, the tap must be replaced.
! This procedure must be performed by a qualified technician who has been authorised by the manufacturer.

Replacing the oven light bulb



1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (see figure).
2. Unscrew the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.

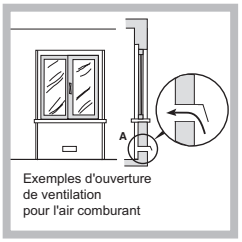
! Do not use the oven lamp as/for ambient lighting.

Installation

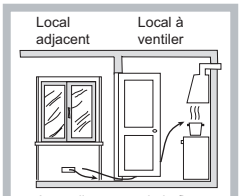
! Conserver ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veiller à ce qu'il suive l'appareil.
! Lire attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de l'appareil
! L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant.
! N'importe quelle opération de réglage, d'entretien ou autre, doit être effectuée après avoir débranché la prise de la cuisinière.

La cuisinière a les caractéristiques techniques suivantes:
Catégorie II 2H3+

Aération des locaux
L'appareil doit être installé dans des locaux qui sont aérés en permanence, selon les prescriptions des normes en vigueur dans le pays d'installation. Il est indispensable que la pièce où l'appareil est installé dispose d'une quantité d'air égale à la quantité d'air comburant nécessaire à une bonne combustion du gaz (le flux d'air doit être d'au moins 3 m^3/h par kW de puissance installée).
Les prises d'air, protégées par des grilles, doivent disposer d'un conduit d'au moins 100 cm^2 de section utile et dans une position qui leur évite tout risque d'être bouchées accidentellement, même partiellement (voir figure A).
Ces ouvertures doivent être agrandies de 100% (surface minimale 200 cm^2) en cas d'appareils dépourvus du dispositif de sécurité de flamme et quand l'afflux de l'air provient de manière indirecte de pièces voisines (voir figure B) – à condition qu'il ne s'agisse pas de parties communes du bâtiment, de chambres à coucher ou de locaux à risque d'incendie – équipées d'un conduit d'aération avec l'extérieur comme décrit plus haut.



Exemples d'ouverture de ventilation pour l'air comburant

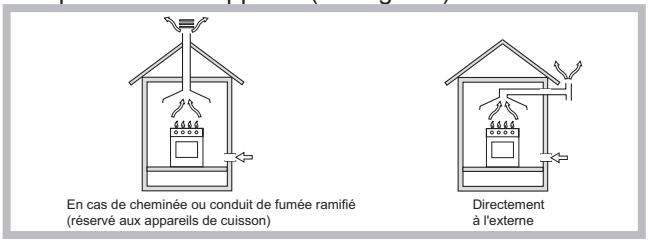


Agrandissement de la fissure entre la porte et le sol

A **B**

! Après une utilisation prolongée de l'appareil, il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'augmenter la vitesse de ventilateurs éventuels.

Evacuation des fumées de combustion
La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers l'extérieur des fumées de combustion réalisé au moyen d'une hotte reliée à une cheminée à tirage naturel ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès qu'on allume l'appareil (voir figures).


En cas de cheminée ou conduit de fumée ramifié (réservé aux appareils de cuisson)

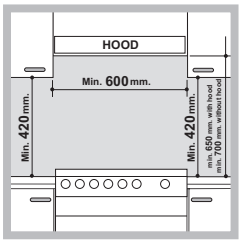
Directement à l'externe

! Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent dans le bas. Les locaux qui contiennent des bouteilles de G.P.L doivent donc prévoir des ouvertures vers l'extérieur afin de permettre l'évacuation du gaz par le bas en cas de fuites accidentelles.
Ne pas installer ou entreposer de bouteilles de GPL, vides ou partiellement pleines, dans des locaux qui se trouvent en sous-sol (caves etc.). Ne garder dans la pièce que la bouteille en cours d'utilisation, loin de sources de chaleur (fours, feux de bois, poêles etc.) qui pourraient amener sa température à plus de 50°C.

Positionnement et nivellement
! L'appareil peut être installé à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson.

! S'assurer que le mur en contact avec la paroi arrière de l'appareil est réalisé en matériel ignifuge résistant à la chaleur (T 90°C).

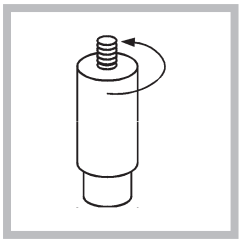
Pour une installation correcte :
- installer cet appareil dans une cuisine, une salle à manger ou un studio (jamais dans une salle de bains) ;
- si le plan de cuisson de la cuisinière dépasse le plan de travail des meubles, il faut que ces derniers soient placés à au moins 500 mm de l'appareil.



- si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 420 mm de distance du plan.
Il faut prévoir une distance de 700 mm si les éléments suspendus sont inflammables (voir figure);

- ne pas placer de rideaux derrière ou sur les côtés de la cuisinière à moins de 200 mm de distance.
- pour l'installation de hottes, se conformer aux instructions de leur notice d'emploi.

Nivellement



Pour mettre l'appareil bien à plat, visser les pieds de réglage fournis aux emplacements prévus aux coins à la base de la cuisinière (voir figure).

Raccordement électrique

Monter sur le câble une prise normalisée pour la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques (voir tableau des caractéristiques techniques).
En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur dans le pays (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, une température dépassant de 50°C la température ambiante.

Avant de procéder au branchement, s'assurer que :
- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaque signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaque signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacer la prise ou la fiche, ne pas utiliser de rallonges ni de prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

! Le câble doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé.

! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

Raccordement gaz

Pour raccorder l'appareil au réseau de distribution du gaz ou à la bouteille de gaz utiliser un tuyau flexible en caoutchouc ou en acier, conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation. S'assurer auparavant que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé (voir étiquette sur le couvercle : autrement voir ci-dessous). Si l'alimentation s'effectue avec du gaz liquide en bouteille, utiliser des régulateurs de pression conformes à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation.

! Pour un fonctionnement en toute sécurité, pour un meilleur emploi de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, vérifier que la pression d'alimentation respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs (voir ci-dessous).

Raccordement gaz par tuyau flexible en caoutchouc
S'assurer que le tuyau est bien conforme aux normes applicables dans le pays d'installation. Le tuyau doit avoir un diamètre intérieur de : 8 mm en cas d'alimentation au gaz liquide; 13 mm en cas d'alimentation au gaz naturel.
Après avoir effectué le raccordement, s'assurer que le tuyau :

- ne touche en aucun point à des parties pouvant atteindre plus de 50°C;
- n'est pas soumis à traction ou torsion et ne présente pas de pliures ou étranglements;
- ne risque pas d'entrer en contact avec des corps tranchants, des arêtes vives, des parties mobiles et n'est pas écrasé;
- est facilement contrôlable sur toute sa longueur pour vérifier son état de conservation;
- a moins de 1500 mm de long;
- est bien fixé à ses deux extrémités à l'aide de bagues de serrage conformes à la réglementation en vigueur dans le pays.

! Si une ou plusieurs de ces conditions ne peuvent être remplies ou que la cuisinière est installée dans des conditions de classe 2 – sous-classe 1 (appareil encastré entre deux meubles), il faut utiliser un tuyau flexible en acier (voir ci-dessous).

Raccordement gaz par tuyau flexible en acier inox, à paroi continue avec raccords filetés
S'assurer que le tuyau et les joints sont bien conformes aux normes applicables dans le pays d'installation. Pour installer le tuyau, enlever l'about annelé équipant l'appareil (le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique).

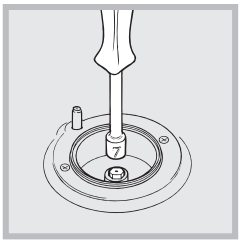
! Procéder au raccordement de manière à ce que la longueur du tuyau ne dépasse pas 2 mètres d'extension maximale. Veiller à ce que le tuyau ne soit pas écrasé et ne touche en aucun point à des parties mobiles.

Vérification de l'étanchéité
Une fois l'installation terminée, vérifier l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse, ne jamais utiliser de flamme.

Adaptation aux différents types de gaz

L'appareil peut être adapté à un type de gaz autre que celui pour lequel il a été conçu (indiqué sur l'étiquette de réglage sur le couvercle).

Adaptation du plan de cuisson



Remplacement des injecteurs des brûleurs du plan de cuisson :
1. enlever les grilles du plan de cuisson et sortir les brûleurs de leur logement;
2. dévisser les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7 mm (voir figure) et les remplacer par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs) ;
3. remonter les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.

Réglage des minima des brûleurs du plan de cuisson :
1. placer le robinet sur la position minimum;
2. enlever le bouton et tourner la vis de réglage positionnée à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet jusqu'à obtenir une petite flamme régulière;

! En cas de gaz naturel, il faut dévisser la vis de réglage en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ;

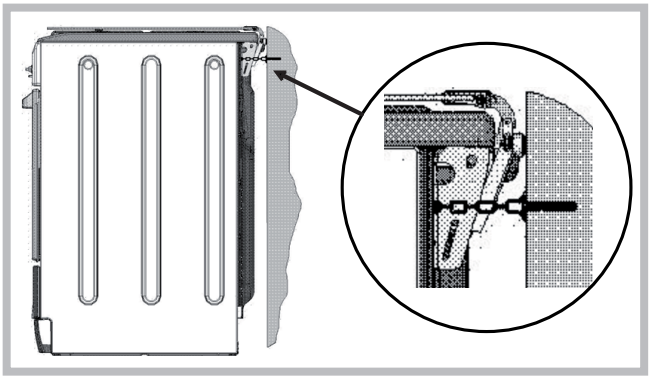
3. vérifier si, en tournant rapidement le robinet du maximum au minimum, le brûleur ne s'éteint pas.

! Les brûleurs du plan de cuisson ne nécessitent pas de réglage de l'air primaire.

! Après avoir procédé au réglage pour le nouveau type de gaz, remplacer la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz, disponible dans les centres d'assistance technique agréés.

! Si la pression du gaz diffère (ou varie) par rapport à la pression prévue, il faut installer, sur la tuyauterie d'entrée un régulateur de pression approprié conforme à la réglementation sur les "régulateurs pour gaz canalisés" en vigueur dans le pays.

La chaîne de sécurité



! Pour éviter tout basculement accidentel de l'appareil, causé par exemple par un enfant qui grimpe sur la porte du four, les chaînettes de sécurité DOIVENT obligatoirement être installées !

La cuisinière est équipée de chaînettes de sécurité qu'il faut fixer au mur derrière l'appareil à l'aide d'une vis (non fournie), à la même hauteur que leur fixation sur la cuisinière.

S'assurer que les chaînettes sont bien fixées à l'arrière de la cuisinière, comme illustré (voir dessin) de manière à ce qu'elles soient bien serrées et parallèles au sol.
! Une fois que l'installation est terminée, les chaînettes doivent être bien tendues !

TABLEAU DES CARACTÉRISTIQUES	
Dimensions du four HxLxP	32,4 x 43,5 x 40,6 cm
Volume	lt. 58
Tension et fréquence d'alimentation	voir plaque signalétique.
Brûleurs	adaptables à tous les types de gaz indiqués dans la plaque signalétique.
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304-60350 Consommation énergie convection Naturelle – fonction four : Tradition ; Consommation énergie déclarée pour Classe convection Forcée – fonction four: Pastisserie.
	Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes: - 2006/95/CEE du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives - 2004/108/CEE du 15/12/04 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives. - 2009/142/CEE du 30/11/09 (Gaz) et modifications successives. - 2012/19/CEE et modifications successives.

Tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Tableau 1

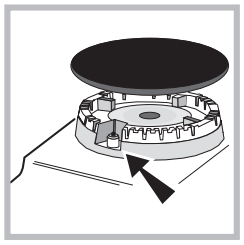
Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance Thermique kW (H.s.*)		**Gaz liquide** By-pass 1/100	Injecteur 1/100	Débit * g/h		**Gaz naturel** Injecteur 1/100	Débit * l/h
		Nomin.	Réd.	(mm)	(mm)	G30	G31	(mm)	G20
3 . Rapide	100	3.00	0.7	40	86	218	214	116	286
2 . Semi-rapide	75	1.65	0.4	30	64	120	118	96	157
1 . Auxiliaire	55	1.00	0.4	30	50	73	71	71	95
4 . Triple Couronne	130	3.25	1.3	57	91	236	232	124	309
Pressions d'alimentation	Nominale (mbar) Minima (mbar) Maxima (mbar)					28-30 20 35	37 25 45		20 17 25

* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec
** Propane P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
*** Buane P.C.S. = 49.47 MJ/Kg
Naturel P.C.S. = 37.78 MJ/m^3

Mise en marche et utilisation

Utilisation du plan de cuisson

Allumage des brûleurs
Un petit cercle plein près de chaque bouton BRULEUR indique le brûleur associé à ce dernier.
Pour allumer un brûleur du plan de cuisson :
1. approcher une flamme ou un allume-gaz ;
2. pousser sur le bouton du BRULEUR tout en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole grande flamme.
3. pour régler la puissance de la flamme souhaitée, tourner le bouton BRULEUR dans le sens inverse des aiguilles d'une montre: sur la position minimum, sur la position maximum ou sur une position intermédiaire.



Si l'appareil est équipé d'un allumage électronique* (voir figure) il suffit de pousser et de tourner en même temps dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton BRÛLEUR sur le symbole grande flamme, jusqu'à l'allumage. Il peut arriver que le brûleur s'éteigne dès qu'on lâche le bouton. Dans ce cas, tenter à nouveau en poussant plus longtemps sur le bouton.

Il peut arriver que le brûleur s'éteigne dès qu'on lâche le bouton. Dans ce cas, tenter à nouveau en poussant plus longtemps sur le bouton.

! En cas d'extinction accidentelle des flammes, éteindre le brûleur et attendre au moins 1 minute avant de tenter de rallumer.

Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité* de flamme, pousser sur le bouton BRULEUR pendant 2-3 secondes pour garder la flamme allumée et pour activer le dispositif.

Pour éteindre le brûleur, tourner le bouton jusqu'à la position d'arrêt ●.

Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs
Pour un meilleur rendement des brûleurs et une moindre consommation de gaz, utiliser des casseroles à fond plat, munies de couvercle et d'un diamètre adapté au brûleur:

Brûleurs	Ø Récipients (cm)
Rapide (R)	24 - 26
Semi Rapide (S)	16 - 22
Auxiliaire (A)	10 - 14
Triple Couronne (TC)	24 - 26

***** N'existe que sur certains modèles.

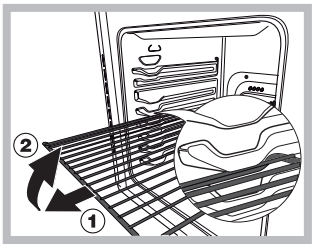
! Éviter que les casseroles ne dépassent du périmètre de la table pendant la cuisson.

! Pour les modèles équipés d'une grille de réduction, n'utiliser cette dernière que pour le brûleur auxiliaire, en cas d'utilisation de casseroles ayant moins de 12 cm de diamètre.

Pour obtenir un meilleur rendement, n'oubliez pas: Vous pouvez utiliser n'importe quel type de casserole sur les brûleurs. A condition que leur fond soit parfaitement plat.

ATTENTION! Le couvercle en verre peut se casser s'il est chauffé. Il faut éteindre tous les brûleurs et les plaques électriques avant de le fermer. Ne concerne que les modèles équipés de couvercle en verre.

Utilisation du four



ATTENTION ! Le four est équipé d'un système d'arrêts de grilles qui permet de les retirer sans que ces dernières sortent entièrement du four (1). Pour sortir complètement les grilles il suffit, comme illustré, de les soulever en les saisissant par l'avant et de les tirer (2).

! Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer.

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tournez le bouton PROGRAMMES.
2. Pour choisir la température, tournez le bouton THERMOSTAT. Un tableau de cuisson vous guidera dans vos cuissons en vous indiquant notamment les températures conseillées pour chacune d'elles (***voir Programmes***).
3. Le voyant THERMOSTAT reste allumé pendant la durée de montée en température.
4. En cours de cuisson, vous pouvez à tout moment:

- modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES;
- modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT;
- interrompre la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur "0".

! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer.

! Il faut toujours enfourner les plats sur la grille fournie avec l'appareil.

Voyant THERMOSTAT
Allumé, il signale la montée en chaleur du four. Il s'éteint dès que la température sélectionnée est atteinte. Le voyant s'allume et s'éteint tour à tour pour indiquer que le thermostat fonctionne et maintient la température au degré près.

Système de refroidissement
Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, certains modèles sont équipés d'un système de refroidissement. Ce dernier souffle de l'air à l'extérieur par une fente située entre le tableau de bord et la porte du four.
! Le ventilateur continue à tourner après l'arrêt du four jusqu'à ce que ce dernier se soit suffisamment refroidi.

Eclairage du four

Pour l'allumer, sélectionnez à l'aide du bouton PROGRAMMES La lampe reste allumée quand vous sélectionnez un programme de cuisson.

Utiliser le programmateur fin de cuisson

1. Il faut avant tout remonter la sonnerie en faisant faire un tour presque complet au bouton PROGRAMMATEUR FIN DE CUISSON dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Puis en faisant marche arrière, sélectionnez le temps désiré en amenant les minutes indiquées sur le bouton PROGRAMMATEUR FIN DE CUISSON en face du repère fixe du tableau de bord.
3. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit et le four s'éteint.
4. Quand le four est éteint, le programmateur fin de cuisson peut être utilisé comme une simple minuterie.

! Pour utiliser le four en fonctionnement manuel, c'est-à-dire sans programmateur fin de cuisson, amenez le bouton PROGRAMMATEUR FIN DE CUISSON en face du symbole .

Programmes de cuisson

! Pour tous les programmes, il est possible de sélectionner une température comprise entre 60°C et MAX., sauf pour :

- GRILL (il est conseillé dans ce cas de sélectionner MAX.);
- GRATIN (il est conseillé de ne pas dépasser 200°C).

Programme **FOUR TRADITION**
Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau : la cuisson sur plusieurs niveaux entraînerait une mauvaise distribution de la chaleur.

Programme **FOUR PATISSERIE**
Ce programme est particulièrement indiqué pour la cuisson de mets délicats (comme des gâteaux levés par ex.) et certains petits-fours sur trois niveaux en même temps.

Programme **FAST COOKING**
Ce programme est tout particulièrement recommandé pour les cuissons rapides de plats préparés (surgelés ou précuits). Pour obtenir d'excellents résultats, n'enfourner que sur un seul niveau.

Programme **MULTICUISSON**
La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Il est possible de cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.

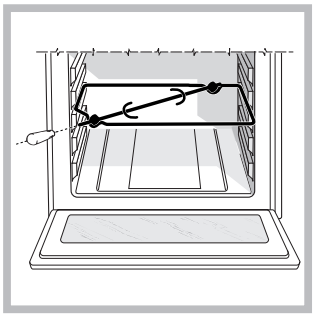
Programme **FOUR PIZZA**
Cette combinaison permet une montée en température rapide avec un fort apport de chaleur provenant surtout de la sole. En cas de cuisson sur plusieurs niveaux, ne pas oublier de les changer de place à mi-cuisson.

Programme **GRILL**
La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface. Cuisson porte du four fermée.

Programme **GRATIN**
L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Cuisson porte du four fermée.

! Pour la cuisson au GRIL et GRATIN, la porte du four doit être fermée.

Le tournebroche
Pour activer le tournebroche, procéder comme suit :
a) placer la lèchefrite sur le premier gradin ;
b) installer le berceau du tournebroche sur le 3e gradin et introduire la broche sur le tournebroche positionné dans le fond du four en la faisant passer à travers le trou prévu;
c) brancher le tournebroche en amenant le sélecteur sur la position ou .



Conseils de cuisson

! Pour les cuissons ventilées ne pas utiliser les gradins 1et 5: ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler les mets délicats.

! Pour les cuissons BARBECUE et GRATIN, notamment au tournebroche, placer la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les graisses ou jus de cuisson.

MULTINIVEAUX

- Utiliser les gradins 2 et 4 et placer au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placer la lèchefrite en bas et la grille en haut.

BARBECUE

- Placer la grille au gradin 3 ou 4, enfourner les plats au milieu de la grille.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne pas s'inquiéter si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

PIZZA

- Utiliser un plat en aluminium léger et l'enfourner sur la grille du four.
  En cas d'utilisation du plateau émaillé, le temps de cuisson sera plus long et la pizza beaucoup moins croustillante.
- Si les pizzas sont bien garnies, n'ajouter la mozzarelle qu'à mi-cuisson.

Tableau de cuisson

Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement	Préchauffage (minutes)	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)
Four Tradition	Canard	1	3	15	200	65-75
	Rôti de veau ou de bœuf	1	3	15	200	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (pâte brisée)	-	3	15	180	15-20
	Tartes	1	3	15	180	30-35
Four Pâtisserie	Tartes	0,5	3	15	180	20-30
	Tarte aux fruits	1	2 or 3	15	180	40-45
	Cake aux fruits	0,7	3	15	180	40-50
	Génoise	0,5	3	15	160	25-30
	Crêpes farcies (sur 2 niveaux)	1,2	2 et 4	15	200	30-35
	Petits gâteaux (sur 2 niveaux)	0,6	2 et 4	15	190	20-25
	Friands au fromage (sur 2 niveaux)	0,4	2 et 4	15	210	15-20
	Choux (sur 3 niveaux)	0,7	1 et 3 et 5	15	180	20-25
	Biscuits (sur 3 niveaux)	0,7	1 et 3 et 5	15	180	20-25
	Meringues (sur 3 niveaux)	0,5	1 et 3 et 5	15	90	180
Fast cooking	**Surgelés**					
	Pizza	0,3	2	-	250	12
	Mélange de courgettes et crevettes en croûte	0,4	2	-	200	20
	Feuilleté aux épinards	0,5	2	-	220	30-35
	Chaussons salés	0,3	2	-	200	25
	Lasagnes	0,5	2	-	200	35
	Petits pains dorés	0,4	2	-	180	25-30
	Poulet en morceaux	0,4	2	-	220	15-20
	Précuits					
	Ailes de poulet dorées	0,4	2	-	200	20-25
	Aliments Frais					
	Biscuits (pâte brisée)	0,3	2	-	200	15-18
	Cake aux fruits	0,6	2	-	180	45
	Friands au fromage	0,2	2	-	210	10-12
Multicuisson	Pizza (sur 2 niveaux)	1	2 et 4	15	230	15-20
	Lasagnes	1	3	10	180	30-35
	Agneau	1	2	10	180	40-45
	Poulet rôti + pommes de terre	1+1	2 et 4	15	200	60-70
	Maquereau	1	2	10	180	30-35
	Cake aux fruits	1	2	10	170	40-50
	Choux (sur 2 niveaux)	0,5	2 et 4	10	190	20-25
	Biscuits (sur 2 niveaux)	0,5	2 et 4	10	180	10-15
	Génoise (sur 1 niveau)	0,5	2	10	170	15-20
	Génoise (sur 2 niveaux)	1	2 et 4	10	170	20-25
	Tartes salées	1,5	3	15	200	25-30
Four Pizza	Pizza	0,5	3	15	220	15-20
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	10	220	25-30
	Poulet	1	2 ou 3	10	180	60-70
Gril	Soles et seiches	0,7	4	-	Max	10-12
	Brochettes de calmars et crevettes	0,6	4	-	Max	8-10
	Seiches	0,6	4	-	Max	10-15
	Tranches de colin	0,8	4	-	Max	10-15
	Légumes grillés	0,4	3 ou 4	-	Max	15-20
	Côte de veau	0,8	4	-	Max	15-20
	Saucisses	0,6	4	-	Max	15-20
	Hamburgers	0,6	4	-	Max	10-12
	Maquereaux	1	4	-	Max	15-20
	Croque-monsieur ou toasts	4 et 6	4	-	Max	3-5
	Avec tournebroche (si votre appareil en est équipé)					
	Veau à la broche	1,0	-	5	Max	80-90
	Poulet à la broche	1,5	-	5	Max	70-80
	Agneau à la broche	1,0	-	5	Max	70-80
Gratin	Poulet grillé	1,5	2	10	200	55-60
	Seiches	1,5	2	10	200	30-35
	Avec tournebroche (si votre appareil en est équipé)					
	Veau à la broche	1,5	2	5	200	70-80
	Agneau à la broche	1,5	2	5	200	70-80
	Poulet (à la broche) + pommes de terre (dans lèchefrite)	1,5	2	5	200	70-75

! les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. En cas de cuisson au gril ou au gratin placez toujours la lèchefrite sur le 1er gradin en partant du bas.

Précautions et conseils

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

Sécurité générale

- **Cette notice concerne un appareil classe 1 (librepose) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastré entredeux meubles).**
- **Les instructions fournies ne sont applicables qu'aux pays dont les symboles sont reportés dans la notice et sur la plaquette d'immatriculation.**
- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit à l'abri, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Pour déplacer le four, se servir des poignées prévues à cet effet sur les côtés de l'appareil.
- Ne pas toucher à l'appareil si l'on est pieds nus ou si l'on a les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- **Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.**
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Éviter que le cordon d'alimentation d'autres électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Toujours saisir la poignée en son milieu: elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir les plats du four.
- Ne jamais tapisser la sole du four de papier aluminium.
- Ne pas ranger de matériel inflammable à l'intérieur du four: si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Contrôler toujours que les boutons sont bien dans la position "●"/"○" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne pas tirer sur le cordon de l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayer en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contacter le service d'Assistance (voir Assistance).
- Ne pas poser d'objets sur la porte du four ouverte.
- Éviter que les enfants ne jouent avec l'appareil.
- Si la cuisiniére est installée sur un socle, prenez les précautions qui s'imposent pour que l'appareil ne tombe pas de ce socle.
- Il n'est pas prévu que cet appareil soit utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à moins qu'elles ne le fassent sous la surveillance de quelqu'un responsable de leur sécurité ou qu'elles aient été dûment formées sur l'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- **Le dispositif n'est pas destiné à être mis en œuvre par une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.**

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2012/19/CEE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la ''poubelle barrée'' est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.
  Les consommateurs pourront confier leur appareil usagé au service de collecte des collectivités locales ou de leurs groupements, ou si la législation nationale le permet, le rendre au revendeur lors de l'achat d'un nouvel appareil similaire.
  Tous les principaux fabricants d'appareils ménagers travaillent activement dans la création et la gestion de systèmes de collecte et d'enlèvement des appareils usagés.

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utiliser autant que possible le four pendant les heures creuses.
- Pour les cuissons au GRIL, nous conseillons de garder la porte du four fermée: les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Garder les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperdition de chaleur.

Nettoyage et entretien

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien couper l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Rincer abondamment et essuyer soigneusement. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.

- Les grilles, les chapeaux, les couronnes et les brûleurs du plan de cuisson sont amovibles et peuvent ainsi être nettoyés plus facilement. Pour les laver, utiliser de l'eau chaude additionnée d'un détergent non abrasif, éliminer toute incrustation et attendre qu'ils soient parfaitement secs avant de les remonter.

- Nettoyer fréquemment l'extrémité des dispositifs de sécurité de flamme.

- Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Eviter tout produit abrasif.

- Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de grattoirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.

- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante, même au lave-vaisselle.

- Effectuer le nettoyage seulement lorsque le four est froid.

- La surface en acier inox et surtout les zones comportant les symboles sérigraphiés ne doivent pas être nettoyées avec des détergent abrasifs; utiliser de préférence uniquement un chiffon humide avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle. L'acier inox peut rester taché s'il est en contact prolongé avec de l'eau calcaire ou un détergent agressif. Il est donc nécessaire de rinçer abondamment la surface après le nettoyage.

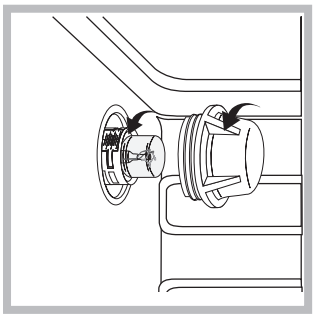
! Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

Contrôler les joints du four
Contrôler périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, s'adresser au service après-vente le plus proche de chez soi. Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Entretien robinets gaz

Il peut arriver qu'au bout d'un certain temps, un robinet se bloque ou tourne difficilement. Il faut alors le remplacer.
! Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four



1. Débrancher le four, enlever le couvercle en verre du logement de la lampe (voir figure).
2. Dévisser l'ampoule et la remplacer par une autre de même type : tension 230 V, puissance 25 W, culot E 14.
3. Remonter le couvercle et rebrancher le four au réseau électrique.

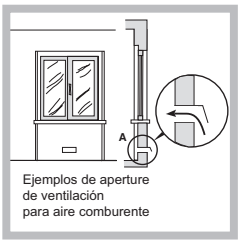
! Ne pas utiliser la lampe du four comme éclairage de la pièce.

Instalación

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, cesión o traslado, controle que permanezca junto al aparato.
! Lea atentamente las instrucciones: contienen información importante sobre la instalación, el uso y la seguridad.
! La instalación del aparato se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal calificado.
! Cualquier intervención de regulación o mantenimiento se debe efectuar con la cocina desconectada de la red eléctrica.

Las cocinas poseen las siguientes características técnicas:
Categoría: II 2H3+

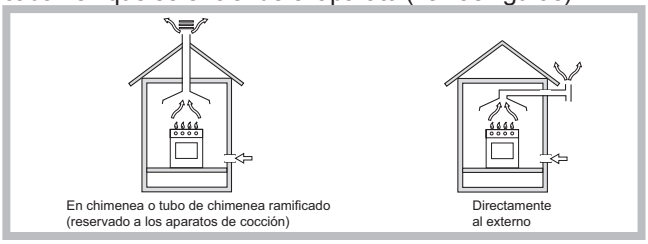
Ventilación de los ambientes
El aparato se puede instalar sólo en ambientes permanentemente ventilados, según las normas nacionales vigentes. En el ambiente en el que se instala el aparato debe poder afluir la cantidad de aire necesaria para la normal combustión (el caudal de aire no debe ser inferior a 2 m^3/h por kW de potencia instalada).
Las tomas de aire, protegidas por rejillas, deben poseer un conducto de 100 cm^2 de sección útil, como mínimo, y estar colocadas de modo que no puedan ser obstruidas, ni siquiera parcialmente (ver la figura A).
Dichas tomas deben ser aumentadas en un 100% - con un mínimo de 200 cm^2 – cuando la superficie de trabajo del aparato no posea un dispositivo de seguridad por ausencia de llama y cuando el flujo de aire se produzca de modo indirecto desde ambientes adyacentes (ver la figura B) – siempre que no sean partes comunes del inmueble, ambientes con peligro de incendio o habitaciones – dotados de un conducto de ventilación con la parte externa como se describe precedentemente.



A **B**

! Después de un uso prolongado del aparato, es aconsejable abrir una ventana o aumentar la velocidad de los ventiladores (si existen).

Descarga de los humos de la combustión
La descarga de los humos de la combustión debe estar asegurada mediante una campana conectada a una chimenea de tiro natural de óptimo funcionamiento, o mediante un electroventilador que comience a funcionar automáticamente cada vez que se enciende el aparato (ver las figuras).



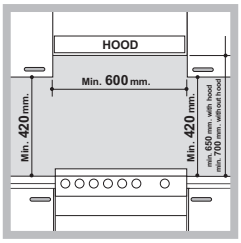
! Los gases de petróleo licuados, más pesados que el aire, se depositan en las zonas más bajas, por lo tanto, los ambientes que contienen botellas de GPL deben poseer aberturas hacia el exterior para la evacuación, desde dichas zonas bajas, de las posibles fugas de gas.
Las botellas de GPL, vacías o parcialmente llenas, no deben ser instaladas o depositadas en ambientes o espacios a un nivel más bajo que el suelo (sótanos, etc.) En el ambiente debe permanecer sólo la botella en uso, lejos de fuentes de calor (hornos, chimeneas o estufas) capaces de llevarla a temperaturas superiores a los 50ºC.

Colocación y nivelación

! Es posible instalar el aparato al lado de muebles que no sean más altos que la superficie de trabajo.

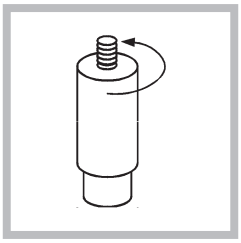
! Verifique que la pared que está en contacto con la parte posterior del aparato sea de material no inflamable y resistente al calor (90°C).

Para una correcta instalación:
- coloque el aparato en la cocina, en el comedor o en un monolocal (no en el cuarto de baño);
- si la parte superior de la cocina es más alta que la de los muebles, los mismos se deben ubicar, como mínimo, a 500 mm del aparato;



- si la cocina se instala debajo de un armario de pared, este último deberá mantener una distancia mínima del plano de cocción de 420 mm.
  Dicha distancia debe ser de 700 mm. si los armarios son de material inflamable (ver la figura);
- no coloque cortinas detrás de la cocina o a menos de 200 mm. de sus costados;
- las campanas se deben instalar siguiendo las indicaciones contenidas en el correspondiente manual de instrucciones.

Nivelación



Si es necesario nivelar el aparato, enrosque las patas de regulación suministradas con el aparato, en los ángulos de la base de la cocina (ver la figura).

Conexión eléctrica

Instale en el cable, un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características colocada en el aparato (ver la tabla de Datos técnicos).
En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el conductor de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características;
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características;
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.
! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.
! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados.
! La empresa declina toda responsabilidad en los casos en que no hayan sido respetadas estas normas.

Conexión de gas

La conexión a la red de gas o a la botella de gas se puede realizar con un tubo flexible de goma o de acero según las normas nacionales vigentes y después de haber verificado que el aparato esté regulado para el tipo de gas con el que será alimentado (ver la etiqueta de calibrado en la tapa: si no es así, ver más adelante). En el caso de alimentación con gas líquido, desde botella, utilice reguladores de presión conformes con las normas nacionales vigentes. Para facilitar la conexión, la alimentación de gas se puede orientar lateralmente*: invierta la boquilla para la conexión con el tapón de cierre y sustituya la junta estanca suministrada con el aparato.

! Para un funcionamiento seguro, un adecuado uso de la energía y una mayor duración del aparato, verifique que la presión de alimentación cumpla con los valores indicados en la tabla “Características de los quemadores e inyectores” (ver más adelante).

Conexión de gas con tubo flexible de goma
Verifique que el tubo responda a las normas nacionales vigentes. El diámetro interno del tubo debe ser:
8 mm. para alimentación con gas líquido;
13 mm. para alimentación con gas metano.

Una vez realizada la conexión, controle que el tubo:

- no esté en contacto, en ningún punto, con partes que alcancen temperaturas superiores a 50ºC;
- no esté sometido a esfuerzos de tracción o de torsión y no presente pliegues o estrechamientos;
- no esté en contacto con objetos cortantes, con bordes o con partes móviles y que no quede aplastado;
- se pueda inspeccionar fácilmente en todo su recorrido, para poder controlar su estado de conservación;
- tenga una longitud inferior a 1500 mm;
- esté bien calzado en sus dos extremos, donde va fijado con abrazaderas de manguera conformes con las normas nacionales vigentes.

! Si alguna de estas condiciones no puede se respetada o si la cocina se instala según las condiciones de la clase 2 – subclase 1 (aparato empotrado entre dos muebles), es necesario recurrir al tubo flexible de acero (ver más adelante).

Conexión de gas con tubo flexible de acero inoxidable de pared continua con uniones roscadas
Verifique que el tubo y las juntas respondan a las normas nacionales vigentes.
Para poner en funcionamiento el tubo, elimine la boquilla presente en el aparato (la unión de entrada de gas al aparato es roscada 1/2 gas macho cilíndrica).

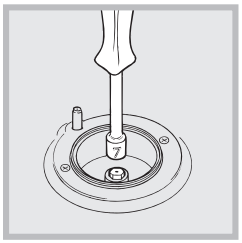
! Realice la conexión de modo tal, que la longitud de la tubería no supere los 2 metros de extensión máxima y verifique que el tubo no esté en contacto con partes móviles y que no quede aplastado.

Control de la estanqueidad
Finalizada la instalación, controle la perfecta estanqueidad de todas las uniones utilizando una solución jabonosa pero nunca una llama.

Adaptación a los distintos tipos de gas

Es posible adaptar el aparato a un tipo de gas diferente de aquel para el cual fue fabricado (indicado en la etiqueta de calibrado que se encuentra en la tapa).

Adaptación de la encimera



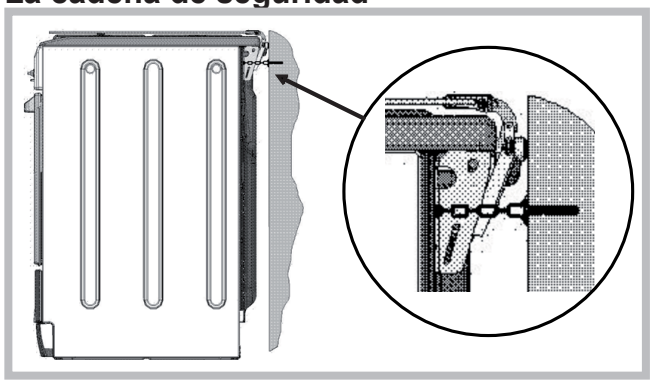
Sustitución de los inyectores de los quemadores de la encimera:
1. quite las rejillas y extraiga los quemadores;
2. desenrosque los inyectores utilizando una llave tubular de 7 mm. (ver la figura), y sustitúyalos por otros que se adapten al nuevo tipo de gas (ver la tabla “Características de los quemadores e inyectores”);
3. vuelva a colocar en su posición todos los componentes siguiendo las operaciones en sentido contrario al de la secuencia descripta arriba.

Regulación del mínimo de los quemadores de la encimera:
1. lleve la llave a la posición de mínimo;
2. extraiga el mando y accione el tornillo de regulación situado en el interior o al costado de la varilla de la llave hasta conseguir una pequeña llama regular.
! Cuando use gas natural, el tornillo de ajuste se deberá desenroscar en sentido antihorario;
3. compruebe que, al girar rápidamente la llave de la posición de máximo a la de mínimo, no se apague la llama.
! Los quemadores de la encimera no necesitan regulación de aire principal.

! Después de la regulación del aparato para un gas diferente al utilizado en las pruebas, sustituya la etiqueta de calibrado anterior con la correspondiente al nuevo gas, que se encuentra disponible en los Centros de Asistencia Técnica Autorizados.

! Cuando la presión del gas utilizado sea distinta a la prevista (o variable), es necesario instalar, en la cañería de entrada, un regulador de presión conforme con las normas nacionales vigentes sobre “reguladores de gas para distribución por conducto”.

La cadena de seguridad



! ¡Para evitar volcar accidentalmente el aparato, por ejemplo por parte de un niño al trepar la puerta del horno, las cadenas de seguridad DEBEN estar instaladas!

La cocina está dotada de cadenas de seguridad que deben fijarse con un tornillo (no suministrada como accesorio) en la pared detrás del aparato, a la misma altura que la fijación en el aparato.

Controle que las cadenas estén fijadas en la parte posterior de la cocina, como indicado en el dibujo, de manera que queden estrechas y paralelas al nivel del suelo.
! Finalizada la instalación, las cadenas deben estar tensadas!

TABLA DE CARACTERÍSTICAS	
Dimensiones del Horno HxLxP	32,4 x 43,5 x 40,6 cm
Volume	litros 58
Tensión y frecuencia de alimentación:	ver placa de características
Quemadores	adaptables a todos los tipos de gas indicados en la placa de características.
ENERGY LABEL	Norma 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos. Norma EN 50304-60350 Consumo de energía por convección Natural – función de calentamiento: Tradicional; Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Forzada - función de calentamiento: Pastelería.
CE	Este aparato es conforme con las siguientes Normas Comunitarias: - 2006/95/CEE del 12/12/06 (Baja Tensión) y posteriores modificaciones - 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y posteriores modificaciones - 93/68/CEE del 22/07/93 y posteriores modificaciones. - 2009/142/CEE del 30/11/09 (Gas) y posteriores modificaciones. - 2012/19/CEE y posteriores modificaciones successives.

Tabla de características de quemadores e inyectores

Tabla 1

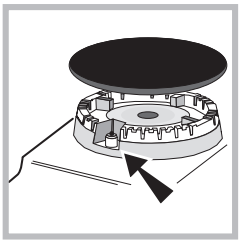
Quemador	Diámetro (mm)	Potencia térmica kW (H.s.*)		**Gas líquido**				**Gas natural**	
				By-pass 1/100	Inyector 1/100	Capacidad * g/h		Inyector 1/100	Capacidad * l/h
		Nomin.	Ridot.	(mm)	(mm)	G30	G31	(mm)	G20
3. Rápido	100	3.00	0.7	40	86	218	214	116	286
2. Semi-rápido	75	1.65	0.4	30	64	120	118	96	157
1. Auxiliar	55	1.00	0.4	30	50	73	71	71	95
4. Triple Corona	130	3.25	1.3	57	91	236	232	124	309
Presiones de alimentación	Nominal (mbar) Mínima (mbar) Máxima (mbar)					28-30 20 35	37 25 45		20 17 25

* A 15°C y 1013 mbar-gaz seco
Propano G31 P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
Butano G30 P.C.S. = 49.47 MJ/Kg
Natural G20 P.C.S. = 37.78 MJ/m^3

Puesta en funcionamiento y uso

Uso de la encimera

Encendido de los quemadores
Coincidiendo con cada mando de QUEMADOR, existe un círculo lleno que indica el quemador correspondiente.
Para encender un quemador de la encimera:
1. acerque al quemador una llama o un encendedor;
2. presione y simultáneamente gire en sentido antihorario el mando del QUEMADOR hasta el símbolo de llama máxima.
3. regule la potencia de la llama deseada, girando en sentido antihorario el mando del QUEMADOR: hasta el mínimo, hasta el máximo o hasta una posición intermedia.



Si el aparato posee encendido electrónico* (ver la figura), basta presionar y simultáneamente girar en sentido antihorario el mando del QUEMADOR hasta el símbolo de llama máxima y mantenerlo así hasta que se produzca el encendido. Puede suceder que, cuando se suelte el mando, el quemador se apague. En ese caso, repita la operación manteniendo presionado el mando durante un tiempo mayor.

! Si la llama se extingue accidentalmente, apague el quemador y espere 1 minuto, como mínimo, antes de volver a intentar encenderlo.

Si el aparato posee un dispositivo de seguridad* por ausencia de llama, tenga presionado el mando del QUEMADOR aproximadamente 2 o 3 segundos para mantener encendida la llama y para activar el dispositivo.

Para apagar el quemador, gire el mando hasta que se detenga ●.

Consejos prácticos para el uso de los quemadores
Para obtener un mayor rendimiento de los quemadores y un mínimo consumo de gas, utilice recipientes con fondo plano, con tapa y de dimensiones apropiadas para ese quemador.

Quemador	Ø Diámetro Recipientes(cm)
Rápido (R)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 22
Auxiliar (A)	10 - 14
Corona Triple (TC)	24 - 26

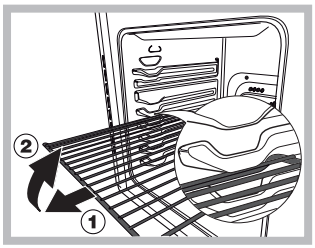
! Evite que las ollas sobresalgan de los bordes de la encimera durante el uso.

! En los modelos que poseen rejilla de reducción, la misma se deberá utilizar sólo para el quemador auxiliar, cuando se usan recipientes de un diámetro inferior a los 12 cm.

Para obtener el máximo rendimiento es útil recordar lo siguiente: Sobre los quemadores se pueden utilizar todo tipo de cacerolas. Lo importante es que el fondo sea completamente plano.

ATENCIÓN! La tapa de vidrio se puede romper, si se calienta. Apagar todos los quemadores o, si existen, las placas eléctricas antes de cerrarla. Se refiere solo a los modelos con cubierta de vidrio.

Uso del horno



¡ATENCIÓN ! El horno está dotado de un sistema de bloqueo de las parrillas que permite quitarlas sin que sobresalgan del horno (1). Para quitar completamente las parrillas, como se indica en el dibujo, es suficiente levantarlas cogiéndolas de la parte delantera y tirar (2).

! La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío, durante una hora aproximadamente, con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta del horno y airee el ambiente. El olor que se advierte es debido a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.

! No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte.

1. Seleccione el programa de cocción deseado girando el mando PROGRAMAS.
2. Elija la temperatura girando el mando TERMOSTATO. La Tabla de cocción (ver Programas) contiene una lista con las cocciones y las correspondientes temperaturas aconsejadas.
3. El piloto TERMOSTATO encendido indica la fase de calentamiento hasta la temperatura seleccionada
4. Durante la cocción es posible:
- modificar el programa de cocción con el mando PROGRAMAS;
- modificar la temperatura con el mando TERMOSTATO;
- interrumpir la cocción llevando el mando PROGRAMAS hasta la posición “0”.

! No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte.

* Presente sólo en algunos modelos.

! Coloque siempre los recipientes de cocción sobre la parrilla suministrada con el aparato.

Ventilación de enfriamiento
Para disminuir la temperatura externa, algunos modelos poseen un ventilador de enfriamiento. El mismo genera un chorro de aire que sale entre el panel de control y la puerta del horno.

! Al final de la cocción, el ventilador permanece en funcionamiento hasta que el horno esté suficientemente frío.

Luz del horno

Se enciende seleccionando con el mando PROGRAMAS. Permanece encendida cuando se selecciona un programa de cocción.

Utilice el temporizador de fin de la cocción

1. Antes que nada es necesario cargar el timbre girando el mando TEMPORIZADOR DE FIN DE COCCIÓN un giro casi completo en sentido horario.
2. Volviendo hacia atrás en sentido antihorario, fije el tiempo deseado haciendo coincidir los minutos indicados en el mando TEMPORIZADOR DE FIN DE COCCIÓN con la referencia fija que se encuentra en el panel de control.
3. Una vez cumplido el tiempo, se emitirá una señal sonora y el horno se apagará.
4. Cuando el horno está apagado, el temporizador de fin de la cocción se puede utilizar como un normal contador de minutos.

! Para utilizar el horno con funcionamiento manual, o sea, excluyendo el temporizador de fin de cocción, es necesario girar el mando TEMPORIZADOR DE FIN DE COCCIÓN hasta el símbolo .

Programas de cocción

! En todos los programas se puede fijar una temperatura entre 60°C y MAX, excepto en:

- GRILL (se aconseja elegir sólo MAX);
- GRATIN (se aconseja no superar una temperatura de 200ºC).

Programa **HORNO TRADICIONAL**
Con esta cocción tradicional es mejor utilizar una sola bandeja: si se utilizan varias bandejas se produce una mala distribución de la temperatura.

Programa **HORNO PASTELERÍA**
Este programa es aconsejable para la cocción de alimentos delicados (por ej. las tortas que necesitan leudado) y algunas preparaciones “mignon” en 3 bandejas simultáneamente.

Programa **COCCIÓN RÁPIDA**
Este programa es particularmente indicado para cocciones veloces de alimentos congelados o precocidos. Los mejores resultados se obtienen utilizando un solo nivel.

Programa **MULTICOCCIÓN**
Debido a que el calor es constante en todo el horno, el aire cocina y tuesta la comida de modo uniforme. Es posible utilizar hasta un máximo de dos niveles simultáneamente.

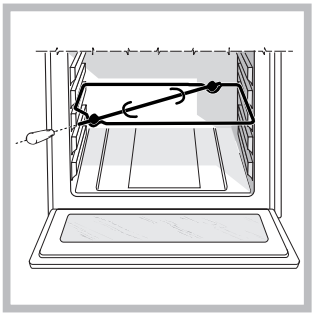
Programa **HORNO PIZZA**
Esta combinación permite un rápido calentamiento del horno, con un fuerte aporte de calor preferentemente desde abajo. Cuando utilice más de una bandeja a la vez, en la mitad de la cocción es necesario intercambiar sus posiciones .

Programa **GRILL**
La temperatura elevada y directa del grill es aconsejada para los alimentos que necesitan una temperatura superficial alta. Utilice el horno con la puerta cerrada.

Programa **GRATIN**
A la irradiación térmica unidireccional, le agrega la circulación forzada del aire en el interior del horno. Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor. Utilice el horno con la puerta cerrada.

! Efectúe la cocción con **GRILL** y **GRATIN** con la puerta del horno cerrada.

El asador automático
Para accionar el asador automático proceda del siguiente modo:
a) coloque la bandeja para la grasa en el 1° piso;
b) introduzca el correspondiente apoyo del asador automático en el 3° estante y coloque el espetón introduciéndolo, a través del orificio correspondiente, en el asador automático ubicado en la parte posterior del horno;
c) accione el asador automático seleccionando con el mando del horno la posición ou .



Consejos prácticos para cocinar

! En las cocciones ventiladas no utilice las posiciones 1 y 5: son las que reciben directamente el aire caliente lo cual podría producir quemaduras de las comidas delicadas.

! En las cocciones BARBACOA y GRATIN, si se utiliza el asador automático, coloque la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de cocción (jugos y/o grasas).

MULTICOCCIÓN

- Utilice las posiciones 2 y 4 colocando en la 2 los alimentos que requieren mayor calor.
- Coloque la grasera abajo y la parrilla arriba.

BARBACOA

- Introduzca la parrilla en la posición 3 o 4 y coloque los alimentos en el centro de la parrilla.
- Se aconseja fijar el nivel de energía en el valor máximo. No se alarme si la resistencia superior no permanece constantemente encendida: su funcionamiento está controlado por un termostato.

PIZZA

- Utilice una bandeja para pizza de aluminio liviano apoyándola sobre la parrilla suministrada con el horno. Utilizando la grasera aumenta el tiempo de cocción y difícilmente se obtiene una pizza crocante.
- En el caso de pizzas muy condimentadas es aconsejable colocar la mozzarella (queso típico de Italia) en la mitad de la cocción.

Tabla de cocción

Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posición de las bandejas	Precalentamiento (minutos)	Temperatura aconsejada (°C)	Duración de la cocción (minutos)
Horno Tradicional	Pato	1	3	15	200	65-75
	Asado de ternera o de vaca	1	3	15	200	70-75
	Asado de cerdo	1	3	15	200	70-80
	Bizcochos (de pastaflora)	-	3	15	180	15-20
	Tortas glaseadas	1	3	15	180	30-35
Horno Pastelería	Tortas glaseadas	0,5	3	15	180	20-30
	Torta de fruta	1	2 o 3	15	180	40-45
	Plum-cake	0,7	3	15	180	40-50
	Bizcocho	0,5	3	15	160	25-30
	Creps rellenos (en 2 niveles)	1,2	2 y 4	15	200	30-35
	Tortas pequeñas (en 2 niveles)	0,6	2 y 4	15	190	20-25
	Bizcochitos salados de hojaldre y queso (en 2 niveles)	0,4	2 y 4	15	210	15-20
	Hojaldre relleno con crema (en 3 niveles)	0,7	1 y 3 y 5	15	180	20-25
	Bizcochos (en 3 niveles)	0,7	1 y 3 y 5	15	180	20-25
	Merengue (en 3 niveles)	0,5	1 y 3 y 5	15	90	180
Cocción rápida	**Alimentos congelados**					
	Pizza	0,3	2	-	250	12
	Mixto de calabacín y cangrejos	0,4	2	-	200	20
	Torta rústica de espinaca	0,5	2	-	220	30-35
	Panzerotti (ravioles grandes italianos)	0,3	2	-	200	25
	Lasañas	0,5	2	-	200	35
	Panecillos dorados	0,4	2	-	180	25-30
	Bocaditos de pollo	0,4	2	-	220	15-20
	Precocidos					
	Alas de pollo doradas	0,4	2	-	200	20-25
	Alimentos Frescos					
	Bizcochos (de pastaflora)	0,3	2	-	200	15-18
	Plum-cake	0,6	2	-	180	45
	Bizcochitos salados de hojaldre y queso	0,2	2	-	210	10-12
Multicocción	Pizza (en 2 niveles)	1	2 y 4	15	230	15-20
	Lasañas	1	3	10	180	30-35
	Cordero	1	2	10	180	40-45
	Pollo asado + patatas	1+1	2 y 4	15	200	60-70
	Caballa	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Hojaldre relleno con crema (en 2 niveles)	0,5	2 y 4	10	190	20-25
	Bizcochos (en 2 niveles)	0,5	2 y 4	10	180	10-15
	Bizcocho (en 1 nivel)	0,5	2	10	170	15-20
	Bizcocho (en 2 niveles)	1	2 y 4	10	170	20-25
	Tortas saladas	1,5	3	15	200	25-30
Horno Pizza	Pizza	0,5	3	15	220	15-20
	Asado de ternera o de vaca	1	2	10	220	25-30
	Pollo	1	2 o 3	10	180	60-70
Grill	Lenguados y sepias	0,7	4	-	Max	10-12
	Broquetas de calamares y cangrejos	0,6	4	-	Max	8-10
	Sepias	0,6	4	-	Max	10-15
	Filete de merluza	0,8	4	-	Max	10-15
	Verduras a la parrilla	0,4	3 o 4	-	Max	15-20
	Bistec de ternera	0,8	4	-	Max	15-20
	Salchichas	0,6	4	-	Max	15-20
	Hamburguesas	0,6	4	-	Max	10-12
	Caballa	1	4	-	Max	15-20
	Bocadillo caliente con jamón y queso (o pan tostado)	4 y 6	4	-	Max	3-5
	Con asador automático (cuando existe)					
	Asado de ternera	1,0	-	5	Max	80-90
	Pollo asado	1,5	-	5	Max	70-80
	Cordero asado	1,0	-	5	Max	70-80
Gratin	Pollo a la parrilla	1,5	2	10	200	55-60
	Sepias	1,5	2	10	200	30-35
	Con asador automático (cuando existe)					
	Asado de ternera	1,5	2	5	200	70-80
	Cordero asado	1,5	2	5	200	70-80
	Pollo (asado) +patatas (en la grasera)	1,5	2	5	200	70-75

! los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a sus gustos personales. En las cocciones al grill la grasera se coloca siempre en el 1° piso contando desde abajo.

Precauciones y consejos

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales de seguridad.
Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

- **El manual pertenece a un aparato de clase 1 (aislado) o clase 2 - subclase 1 (empotrado entre dosmuebles).**
- **Las instrucciones son válidas sólo para los países de destino, cuyos símbolos figuran en el manual y en la placa de características.**
- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- Para mover el aparato utilice siempre las manijas correspondientes ubicadas en los costados del horno.
- No toque el aparato descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- **El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. Cualquier otro uso (como por ejemplo: calefacción de ambientes) se debe considerar impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.**
- **Mientras se utiliza el aparato, los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga a los niños alejados de ellos.**
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Tome la manija de apertura de la puerta en el centro: en los costados podría estar caliente.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No cubra el fondo del horno con hojas de aluminio.
- No coloque materiales inflamables en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente, podría incendiarse.
- Cuando el aparato no se utiliza, controle siempre que los mandos estén en la posición "●"/"○".
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica (ver Asistencia).
- No apoye objetos sobre la puerta del horno abierta.
- Evite que los niños jueguen con el aparato.
- Si la cocina se coloca sobre un pedestal, tenga las precauciones necesarias para que el aparato no se resbale de dicho pedestal.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, salvo que estén vigiladas por una persona responsable de su seguridad, o que hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- Evitar que los niños jueguen con el aparato.
- **El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.**

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- En base a la Norma europea 2012/19/CEE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.
  El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eleminación de su electrodoméstico viejo.

Ahorrar y respetar el medioambiente

- Utilizando el horno en los horarios que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana, se colabora en la reducción de la carga de absorción de las empresas eléctricas.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones en GRILL con la puerta cerrada: se obtendrán así mejores resultados y también un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Mantenga las juntas en buen estado y limpias para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

Mantenimiento y cuidados

Interrumpir el suministro de corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

Limpiar el aparato

- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Enjuague abundantemente y seque después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.

- Las parrillas, las coronas y los quemadores de la encimera con sus tapas, se pueden extraer para facilitar la limpieza; lávelos con agua caliente y detergente no abrasivo, quite todas las incrustaciones y espere que estén perfectamente secos.

- Limpie frecuentemente la parte terminal de los dispositivos de seguridad por ausencia de llama.

- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite el uso de productos abrasivos.

- Limpie el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio.

- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla (incluso en lavavajilla).

- Realice la limpieza solamente cuando el horno está frío.

- Las partes de acero y sobre todo las zonas con serigrafías no se deben limpiar con disolventes o detergentes abrasivos; utilice preferiblemente sólo un paño humedecido con agua tibia y detergente líquido para platos.
  El acero inoxidable puede quedar manchado si permanece en contacto por largo tiempo con agua fuertemente calcárea o con detergentes agresivos (que contengan fósforo).
  Por lo tanto, después de la limpieza, es siempre necesario enjuagar abundantemente y secar con cuidado la superficie.

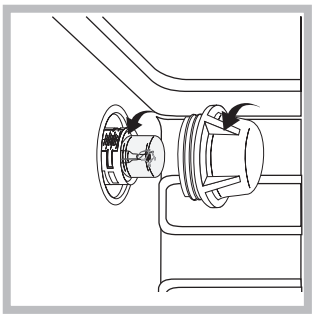
! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

Controlar las juntas del horno
Controle periódicamente el estado de la junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada, llame al Centro de Asistencia Técnica Autorizado más cercano. Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparada.

Mantenimiento de las llaves de gas

Con el tiempo puede suceder que una llave se bloquee o presente dificultad para girar, en esos casos será necesario proceder a la sustitución de dicha llave.
! Esta operación la debe efectuar un técnico autorizado por el fabricante.

Para sustituir la bombilla de iluminación del horno



1. Después de haber desconectado el horno de la red eléctrica, quite la tapa de vidrio del portalámpara (ver la figura).
2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una análoga: voltaje de 230V, potencia de 25 W, casquillo E 14.
3. Vuelva a colocar la tapa y a conectar el horno a la red eléctrica.

! No utilice la lámpara del horno para iluminar ambientes.

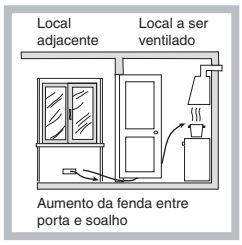
PT

Instalação

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permaneça com o aparelho.
! Leia com atenção as instruções: nas quais há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.
! A instalação do aparelho deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado.
! Qualquer intervenção de regulação ou manutenção, deve ser efectuada com o fogão desligado da rede eléctrica.

Os fogões possuem as seguintes características técnicas:
Categoria: II 2H3+

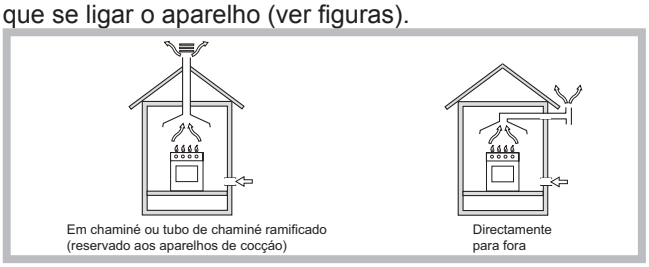
Ventilação dos locais
O aparelho poderá ser instalado somente em locais permanentemente ventilados, nos termos previstos pelos regulamentos nacionais em vigor. No local no qual o aparelho é instalado deve poder chegar tanto ar quanto pedido pela regular combustão do gás (o fluxo de ar não deve ser inferior a 2 m^3/h por kW de potência instalada).
As tomadas de admissão do ar, protegidas por grades, devem ter uma conduta de ao menos 100 cm^2 de secção útil e devem ser colocadas em modo que não possam ser obstruídas, mesmo parcialmente (ver figura A).
Estas tomadas de ar devem ser aumentadas de 100% - com um mínimo de 200 cm^2 – no caso em que o plano de trabalho do fogão não tenha o dispositivo de segurança para a falta de chama e quando o fluxo de ar ocorre em modo indirecto a partir de locais adjacentes (ver figura B) - desde que não constituam partes comuns do imóvel, ambientes com perigo de incêndio ou quartos de dormir - que possuam um conduto de ventilação comunicador com a parte externa, como descrito acima.



A **B**

! Após um uso prolongado do aparelho é aconselhável abrir uma janela ou aumentar a velocidade dos eventuais ventiladores.

Descarga dos fumos de combustão
A descarga dos fumos de combustão deve ser garantida por meio de um exaustor ligado a uma chaminé com tiragem natural de segura eficiência, ou por meio de uma ventoinha eléctrica que entre automaticamente em função cada vez que se ligar o aparelho (ver figuras).



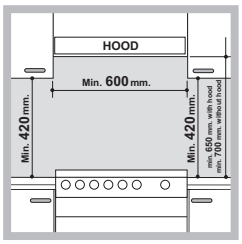
! Os gases liquefeitos de petróleo, mais pesados que o ar, ficam em baixo, portanto os locais onde estão contidos os recipientes de GLP devem prever aberturas para o exterior para o escoamento das eventuais fugas de gás.
Os cilindros de GLP, mesmo vazios ou parcialmente cheios, não devem ser instalados nem guardados em lugares ou vãos a nível mais baixo do que o solo (caves etc.). Manter no local somente o cilindro que estiver sendo utilizado, longe de fontes de calor (fornos, chaminés, esquentadores) que possam levá-lo a uma temperatura superior a 50ºC.

Posicionamento e nivelamento

! É possível instalar o aparelho ao lado de móveis que não superem a altura do plano de trabalho.

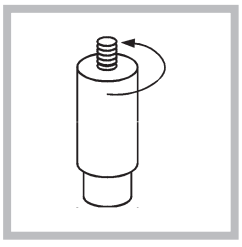
! Assegurar-se de que a parede em contacto com a parte traseira do aparelho seja de um material não inflamável e resistente ao calor (T 90°C).

Para uma instalação correcta:
- colocar o aparelho na cozinha, na sala de jantar ou numa sala única (não na casa de banho);
- se o plano da cozinha for mais alto que o dos móveis, estes deverão ser colocados pelo menos a 500 mm. do aparelho;



- se o fogão for instalado embaixo de uma prateleira, esta deverá estar pelo menos a 420 mm. do plano de trabalho.
  Esta distância deve ser de 700 mm. se as prateleiras forem de material inflamável (vide a figura);
- não colocar cortinas atrás do fogão ou a menos de 200 mm dos seus lados;
- se houver exaustor, o mesmo deverá ser instalado seguindo as indicações contidas no relativo livrete de instruções.

Nivelamento



Se for necessário nivelar o aparelho, parafusar os pés de regulação fornecidos em dotação nos específicos lugares colocados nos cantos na base do fogão (ver figura).

Ligação eléctrica

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação (veja a tabela dos Dados técnicos).
No caso de ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas em vigor (o fio de ligação à terra não deve ser interrompido pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação;
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.
! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.
! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados.
! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

Ligação do gás

A ligação do aparelho à rede do gás ou à botija do gás pode ser efectuada com um tubo flexível de borracha ou de aço, conforme prescrito pelas normas nacionais em vigor e somente após ter controlado que o mesmo esteja regulado para o tipo de gás com o qual será alimentado (veja a etiqueta de calibragem sobre a tampa: em caso contrárioveja abaixo). Em caso de alimentação com gás líquido de botija, utilizar reguladores de pressão em conformidade com as normas nacionais em vigor. Para facilitar a ligação, a alimentação do gás é orientável lateralmente *: inverter o porta-borracha para a ligação com a tampa de fecho e substituir a guarnição de vedação fornecida em dotação.

! Para garantir um funcionamento seguro, uma utilização de energia apropriada e maior duração da aparelhagem, assegurar-se que a pressão de alimentação respeite os valores indicados na tabela “Características dos queimadores e dos bicos” (ver abaixo).

Ligação do gás com tubo flexível de borracha
Verificar que o tubo seja em conformidade com as normas nacionais em vigor. O diâmetro interno do tubo deve ser de: 8 mm para a alimentação com gás líquido; 13 mm para a alimentação com gás metano.
Quando a ligação estiver terminada, assegure-se de que o tubo:

- não esteja em contacto em ponto algum com partes que alcancem temperaturas superiores a 50ºC;
- não esteja sujeito a qualquer esforço de tracção e de torção não apresente dobras nem apertos;
- não se encoste a corpos cortantes, arestas agudas nem em peças móveis e não esteja esmagado;
- seja fácil de inspeccionar ao longo de todo o próprio percurso, a fim de poder-se controlar o estado de conservação do mesmo;
- tenha um comprimento menor do que 1500 mm;
- esteja bem apoiado nas duas pontas, onde deve ser fixado mediante braçadeiras de bloqueio nos termos dos regulamentos nacionais em vigor.

! Se uma ou mais destas condições não puder ser respeitada ou se o fogão for instalado conforme as condições da classe 2 – subclasse 1 (aparelho encaixando entre dois móveis), deverá ser utilizado o tubo flexível de aço (ver abaixo).

Ligação com tubo flexível de aço inoxidável com parede contínua com rosca
Verificar que o tubo e as guarnições sejam em conformidade com as normas nacionais em vigor.
Para poder instalar o tubo, elimine o porta-borracha que há no aparelho (a junta de entrada de gás no aparelho tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica).

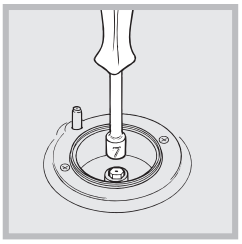
! Efectuar a ligação em modo que o comprimento da tubagem não supere os 2 metros de extensão máxima e assegurar-se de que o tubo não entre em contacto com partes móveis e não seja esmagado.

Verificação da vedação
Ao terminar a instalação controlar a vedação de todas as juntas utilizando uma solução de sabão e nunca uma chama.

Adaptação aos diferentes tipos de gás

É possível adaptar o aparelho a um tipo de gás diferente daquele para o qual foi preparado (indicado na etiqueta de calibragem na tampa).

Adaptação ao plano de cozedura



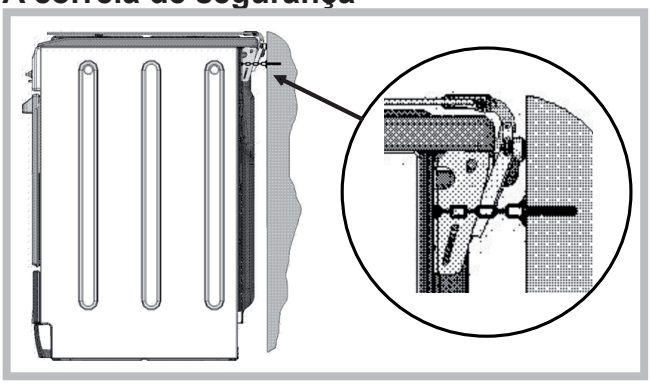
Substituição dos bicos dos queimadores do plano:
1. retire as grades e desenfie os queimadores das suas sedes;
2. desparafusar os bicos utilizando uma chave a tubo de 7 mm (ver figura), e substituí-los com aqueles apropriados para o novo tipo de gás (ver tabela “Características dos queimadores e dos bicos”);
3. coloque outra vez todas as peças no lugar, realizando as operações na ordem contrária à acima apresentada.

Regulação do mínimo dos queimadores do plano:
1. coloque a torneira na posição de mínimo;
2. retire o selector e ajuste o parafuso de regulação situado no interior ou ao lado da haste da torneira até obter uma pequena chama regular.
! No caso de gás natural, a rosca de regulação deverá ser desparafusada no sentido anti-horário;
3. verifique em seguida se ao girar rapidamente a torneira da posição de máximo até a de mínimo, o queimador não se apague;
! Os queimadores do plano não precisam de nenhuma regulação do ar primário.

! Após a regulação com um gás diferente daquele com o qual foi aferido o aparelho, troque a velha etiqueta de calibragem por outra que corresponda ao novo tipo de gás, que pode ser encontrada junto aos nossos Centros de Assistência Técnica Autorizados.

! Se a pressão do gás utilizado for diferente (ou variável) daquela prevista, é necessário instalar nos tubos de entrada um regulador de pressão, conforme as normas nacionais em vigor sobre os “reguladores para gases canalizados”.

A correia de segurança



! Para evitar que o aparelho tombe acidentalmente, por exemplo, quando uma criança se pendura na porta do forno, as correntes de segurança DEVEM ser obrigatoriamente instaladas!

O fogão está equipado com correntes de segurança que têm de ser fixadas com um parafuso (não fornecido) na parede por trás do aparelho, à mesma altura de fixação do aparelho.

Assegure-se de que as correntes estejam fixadas na parte de trás do fogão, tal como indicado no desenho, de forma que estejam apertadas e paralelas ao nível do solo.
! Terminada a instalação, as correntes devem ser mantidas em tracção!

TABELA DAS CARACTERÍSTICAS	
Medidas do Forno HxLxP	32,4 x 43,5 x 40,6 cm
Volume	Litros 58
Tensão e frequência de fornecimento	vide a placa das características
Queimadores	adaptáveis a todos os tipos de gases indicados na placa de identificação
ETIQUETA DE ENERGIA	Directiva 2002/40/CE acerca dos fornos eléctricos. Norma EN 50304-60350 Consumo de energia com convecção Natural – função de aquecimento: Tradição; Consumo de energia da declaração de Classe com convecção Forçada - função de aquecimento: Pasteis.
	Este aparelho é em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia: - 2006/95/CEE de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações - 2004/108/CEE de 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações. - 2009/142/CEE de 30/11/09 (Gás) e posteriores modificações. - 2012/19/CEE e posteriores modificações.

Tabela das características dos queimadores e bicos

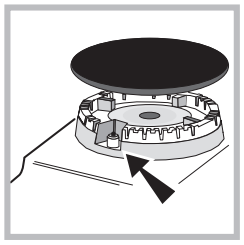
Tabela 1				**Gás líquido**				**Gás natural**	
Queimador	Diâmetro (mm)	Potência térmica kW (H.s.*)		By-pass 1/100	Bico 1/100	Capacidade * g/h		Bico 1/100	Capacidade * l/h
		Nomin.	Reduz.	(mm)	(mm)	G30	G31	(mm)	G20
3 . Rápido	100	3.00	0.7	40	86	218	214	116	286
2 . Semi-Rápido	75	1.65	0.4	30	64	120	118	96	157
1 . Auxiliar	55	1.00	0.4	30	50	73	71	71	95
4 . Tripla Coroa	130	3.25	1.3	57	91	236	232	124	309
Pressões de fornecimento	Nominal (mbar) Mínima (mbar) Máxima (mbar)					28-30 20 35	37 25 45		20 17 25

* A 15°C e 1013 mbars-gás seco
Propano G31 P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
Butano G30 P.C.S. = 49.47 MJ/Kg
Natural G20 P.C.S. = 37.78 MJ/m^3

Início e utilização

Utilização do plano de cozedura

Acendimento dos queimadores
Em correspondência com cada selector de QUEIMADOR está indicado um círculo cheio para o queimador associado.
Para acender um queimador do plano de cozedura:
1. aproximar uma chama ou um acendedor ao queimador;
2. pressionar e contemporaneamente girar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o selector QUEIMADOR no símbolo da chama máxima;
3. regular a potência da chama desejada, girando no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o selector QUEIMADOR: no mínimo, no máximo ou numa posição intermediária.



Se o aparelho for equipado com dispositivo de acendimento electrónico* (vide a figura) será suficiente pressionar e contemporaneamente girar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o selector QUEIMADOR no símbolo de chama mínima, até o acendimento. Pode ocorrer que o queimador se apague no momento em que se solta o selector. Neste caso, repetira operação mantendo pressionado o selector por mais tempo.

! Se a chama do queimador se apagar acidentalmente, desligue o queimador e aguarde ao menos 1 minuto antes de tentar novamente o acendimento.

Se o aparelho for equipado com um dispositivo de segurança* para a falta de chama, mantenha pressionado o selector do QUEIMADOR por aproximadamente 2-3 segundos para manter acesa a chama e activar o dispositivo.

Para apagar o queimador, girar o selector até que se apague ●.

Conselhos práticos para utilização dos queimadores
Para um melhor rendimento dos queimadores e um consumo mínimo de gás é necessário usar recipientes de fundo chato, dotados de tampa e proporcionados ao queimador:

Queimador	Ø Diâmetro Recipientes (cm)
Rápido (R)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 22
Auxiliar (A)	10 - 14
Coroa Tripla (TC)	24 - 26

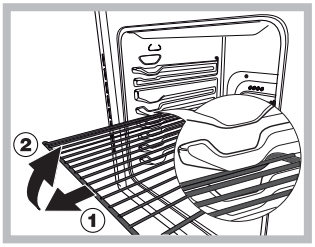
! Evite que as panelas saiam do perímetro do plano durante o uso.

! Nos modelos equipados de grade de redução, a mesma deverá ser utilizada somente para o queimador auxiliar, quando forem utilizados recipientes de diâmetro menor de 12 cm.

Para obter a máxima performance é bom lembrar-se do seguinte:
Sobre os queimadores podem ser utilizados todos os tipos de panelas. O importante é o fundo ser perfeitamente chato.

ATENÇÃO! O sobretampo de vidro pode fragmentar se estiver quente. Desligar todos os queimadores e eventuais placar eléctricas antes de o fechar. Refere-se somente aos modelos com a tampa de vidro.

Utilização do forno



ATENÇÃO ! O forno está equipado com um sistema de bloqueio das grelhas que permite retirá-las sem que estas ressaiam do forno (1). Para retirar completamente as grelhas, tal como indicado no desenho, basta levantá-las, segurando-as pela parte da frente, e puxá-las (2).

! Quando o acender pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar o forno vazio pelo menos durante uma hora, com o termóstato posto à temperatura máxima e a porta fechada. Pode apagar, abrir a porta do forno e ventilar a sala. O odor que se sente deve-se à evaporação das substâncias empregadas para proteger o forno.

! Nunca encoste objectos no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte.

1. Para seleccionar o programa de cozedura que desejar, rode o selector dos PROGRAMAS.
2. Para escolher a temperatura rode o selector do TERMOSTATO. Uma lista com as cozeduras e as respectivas temperaturas aconselhadas pode ser consultada na Tabela de cozedura (veja os Programas).
3. O indicador luminoso do TERMOSTATO acesa indica a fase de aquecimento até a temperatura definida.
4. Durante a cozedura é sempre possível:
- modificar o programa de cozedura mediante o selector dos PROGRAMAS;
- modificar a temperatura mediante o selector do TERMÓSTATO;
- interromper a cozedura se recolocar o selector dos PROGRAMAS na posição “0”.

! Nunca encoste objectos no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte.

***** Há somente em alguns modelos.

! Coloque sempre os recipientes de cozedura sobre a grade fornecida.

Ventilação de arrefecimento
Para obter uma redução das temperaturas externas, alguns modelos são equipados com uma ventoinha de arrefecimento. Esta gera um jacto de ar que sai entre o painel de comandos e a porta do forno.

! No final da cozedura, a ventoinha continua a funcionar até o forno arrefecer suficientemente.

Luz do forno

Acende-se seleccionando com o selector dos PROGRAMAS. Permanece acesa quando se seleccionar um programa de cozedura.

Utilizar o timer de fim de cozedura

1. Antes de mais nada, para dar corda na campainha é necessário rodar o selector do TIMER DE FIM DE COZEDURA de uma volta quase inteira na direcção dos ponteiros do relógio.
2. Volte na direcção contrária aos ponteiros do relógio, para configurar o tempo que desejar, faça coincidir os minutos indicados no selector do TIMER DE FIM DE COZEDURA com a referência fixa do painel de comandos.
3. Depois que tiver passado o tempo tocará um sinal acústico e o forno desliga-se.
4. Quando o forno estiver desligado, o timer de fim cozedura poderá ser utilizado como um normal contador de minutos.

! Para utilizar o forno com funcionamento manual, ou seja com o timer de fim de cozedura desactivado, é necessário rodar o botão TIMER DE FIM DE COZEDURA até o símbolo‘ ✋.

Programas de cozedura

! Para todos os programas pode ser regulada uma temperatura entre 60°C e MÁX., excepto:

- GRILL (é aconselhável configurar somente em MÁX.);
- GRATIN (é aconselhável não ultrapassar a temperatura de 200°C).

Programa de **FORNO TRADIÇÃO**
Com esta cozedura tradicional é melhor utilizar um único tabuleiro: com mais de um tabuleiro haverá má distribuição da temperatura.

Programa **FORNO PARA PASTÉIS**
Esta função é indicada para a cozedura de comidas delicadas, (especialmente doces que necessitarem de levitação) e algumas preparações “mignon” em 3 prateleiras simultaneamente.

Programa de **FAST COOKING**
Este programa é especificamente indicado para cozeduras rápidas de alimentos previamente preparados (congelados ou previamente cozidos). Os melhores resultados são obtidos se utilizar apenas uma prateleira.

Programa de **COZEDURA MÚLTIPLA**
Como o calor é constante e uniforme em todo o forno, o ar coze e cora os alimentos de maneira uniforme. É possível utilizar até duas prateleiras no máximo contemporaneamente.

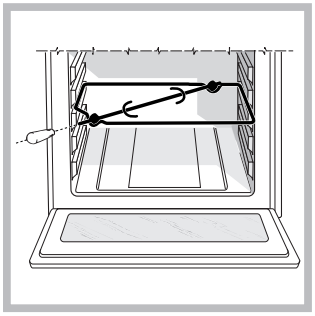
Programa de **FORNO PARA PIZZA**
Esta combinação possibilita um aquecimento rápido do forno, com um grande fluxo de calor principalmente por baixo. Se utilizar mais de uma prateleira de cada vez, será necessário trocar a posição das mesmas na metade da cozedura.

Programa de **GRILL**
Uma temperatura alta e directa do grill é aconselhada para os alimentos que necessitarem de uma alta temperatura superficial. Coza com a porta do forno fechada.

Programa de **GRATIN**
Une a irradiação térmica unidireccional com a circulação forçada do ar no interior do forno. Deste modo impede-se a queimadura da superfície dos alimentos ao aumentar-se o poder de penetração do calor. Coza com a porta do forno fechada.

! Efectue a cozedura no **GRILL** e **GRATIN** com a porta do forno fechada.

O espeto giratório
Para ligar o espeto giratório proceda da seguinte maneira:
a) coloque o tabuleiro colector na 1ª prateleira;
b) encaixe o apoio específico do espeto giratório na 3ª prateleira e coloque o espeto enfiado através do apropriado furo, no espeto giratório situado atrás do forno;
c) para ligar o espeto giratório coloque o selector do forno na posição em



Conselhos práticos para cozedura

! Nas cozeduras ventiladas não utilize as posições 1 e 5: recebem directamente ar quente que poderia provocar queimaduras em alimentos delicados.

! Nas cozeduras de BARBECUE e GRATIN, principalmente se realizadas com o espeto rotatório, coloque a bandeja pingadeira na posição 1 para recolher os resíduos de cozedura (molhos e/ou gordura).

COZEDURA MÚLTIPLA

- Utilize as posições 2 e 4, coloque na 2 os alimentos que necessitarem de mais calor.

- Coloque a bandeja pingadeira embaixo e a grade em cima.

BARBECUE

- Coloque a grade na posição 3 ou 4, disponha os alimentos no centro da grade.

- É aconselhável configurar o nível de energia no máximo. Não se alarme se a resistência superior não permanecer constantemente acesa: o seu funcionamento é controlado por um termóstato.

PIZZA

- Utilize uma forma de alumínio leve, apoie-a na grelha do forno.
  Se utilizar a bandeja pingadeira aumentará os tempos de cozedura e dificilmente será obtida uma pizza crocante.

- No caso de pizzas com muita cobertura é aconselhável colocar o queijo mozzarella na metade da cozedura.

Tabela de cozedura

Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posição das prateleiras	Pré aquecimento (minutos)	Temperatura aconselhada (°C)	Duração da cozedura (minutos)
Forno Tradicional	Pato	1	3	15	200	65-75
	Carne de vitela ou vaca assada	1	3	15	200	70-75
	Carne de porco assada	1	3	15	200	70-80
	Biscoitos (de massa tenra)	-	3	15	180	15-20
	Tortas doces	1	3	15	180	30-35
Forno para Pastéis	Tortas doces	0,5	3	15	180	20-30
	Torta de fruta	1	2 ou 3	15	180	40-45
	Plum cake	0,7	3	15	180	40-50
	Pão-de-ló	0,5	3	15	160	25-30
	Crêpes recheadas (em 2 prateleiras)	1,2	2 e 4	15	200	30-35
	Queques pequenos (em 2 prateleiras)	0,6	2 e 4	15	190	20-25
	Salgadinhos folhados como queijo (em 2 prateleiras)	0,4	2 e 4	15	210	15-20
	Bignés (em 3 prateleiras)	0,7	1 e 3 e 5	15	180	20-25
	Biscoitos (em 3 prateleiras)	0,7	1 e 3 e 5	15	180	20-25
	Merengues (em 3 prateleiras)	0,5	1 e 3 e 5	15	90	180
Cozinha Rápida	**Congelados**					
	Pizza	0,3	2	-	250	12
	Misto abóbora e camarão panado	0,4	2	-	200	20
	Torta rústica de espinafre	0,5	2	-	220	30-35
	Panzerotte	0,3	2	-	200	25
	Lasanha	0,5	2	-	200	35
	Pãezinhos doirados	0,4	2	-	180	25-30
	Bolinhos de frango	0,4	2	-	220	15-20
	Pré-cozidos					
	Asas de frango doiradas	0,4	2	-	200	20-25
	Comidas Frescas					
	Biscoitos (de massa tenra)	0,3	2	-	200	15-18
	Plum cake	0,6	2	-	180	45
	Salgadinhos folhados de queijo	0,2	2	-	210	10-12
Cozedura Múltipla	Pizza (em 2 prateleiras)	1	2 e 4	15	230	15-20
	Lasanha	1	3	10	180	30-35
	Cordeiro	1	2	10	180	40-45
	Frango assado com batatas	1+1	2 e 4	15	200	60-70
	Cavala	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Bignés (em 2 prateleiras)	0,5	2 e 4	10	190	20-25
	Biscoitos (em 2 prateleiras)	0,5	2 e 4	10	180	10-15
	Pão-de-ló (em 1 prateleira)	0,5	2	10	170	15-20
	Pão-de-ló (em 2 prateleiras)	1	2 e 4	10	170	20-25
	Tortas salgadas	1,5	3	15	200	25-30
Forno para Pizza	Pizza	0,5	3	15	220	15-20
	Carne de vitela ou vaca assada	1	2	10	220	25-30
	Frango	1	2 ou 3	10	180	60-70
Grill	Linguado e chocas	0,7	4	-	Max	10-12
	Espetinhos de calamares e camarão	0,6	4	-	Max	8-10
	Chocas	0,6	4	-	Max	10-15
	Filé de bacalhau	0,8	4	-	Max	10-15
	Verduras na grelha	0,4	3 ou 4	-	Max	15-20
	Bife de vitela	0,8	4	-	Max	15-20
	Chouriças	0,6	4	-	Max	15-20
	Hambúrgueres	0,6	4	-	Max	10-12
	Cavala	1	4	-	Max	15-20
	Tostas (ou pão torrado)	4 e 6	4	-	Max	3-5
	Com espeto giratório (se houver)					
	Vitela no espeto	1,0	-	5	Max	80-90
	Frango no espeto	1,5	-	5	Max	70-80
	Cordeiro no espeto	1,0	-	5	Max	70-80
Gratin	Frango na grelha	1,5	2	10	200	55-60
	Chocas	1,5	2	10	200	30-35
	Com espeto giratório (se houver)					
	Vitela no espeto	1,5	2	5	200	70-80
	Cordeiro no espeto	1,5	2	5	200	70-80
	Frango (no espeto) com batatas (na bandeja pingadeira)	1,5	2	5	200	70-75

! os tempos de cozedura são indicativos e poderão serem modificados em função dos próprios gostos pessoais. Para cozedura no grill ou no gratinado necessário colocar a bandeja pingadeira sempre na 1a prateleira a partir de baixo.

Precauções e conselhos

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

Segurança geral

- **Este folheto diz respeito a um aparelho de classe 1(isolado) ou classe 2 - subclasse 1 (situado entre doismóveis).**
- **As instruções são válidas somente para os países de destino para os quais os símbolos constam no livrete e na placa de identificação do aparelho.**
- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Para deslocar o aparelho pegue-o sempre pelos específicos manípulos, situados aos lados do forno.
- Não toque no aparelho se estiver descalço, ou com as mãos ou os pés molhados ou húmidos.
- Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto. Qualquer outro uso (como por exemplo, aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não poderá ser considerado responsável pelos danos que houver derivantes de usos impróprios, errados ou irracionais.
- Durante o uso deste aparelho, os elementos aquecedores e algumas das partes da porta do forno esquentam-se muito. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do forno.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Pegue pelo centro a maçaneta de abertura da porta: os lados podem estar quentes.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes.
- Não forre o fundo do forno com folhas de alumínio.
- Não guarde material inflamável no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderia incendiar-se.
- Assegure-se sempre que os selectores estejam na posição "●"/"○" quando não estiver a utilizar o aparelho.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (veja a Assistência técnica).
- Não coloque objectos sobre a porta do forno aberta.
- Evite que as crianças brinquem com o aparelho.
- Se o fogão for colocado sobre um estrado, tome as providęncias necessárias para que o aparelho não escorregue do estrado.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- **O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando à distância separado.**

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2012/19/CEE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos à saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva.
  Para maiores informações sobre a correcta eliminação dos electrodomésticos, os proprietários poderão contactar o serviço de colecta público ou os revendedores.

Economia e respeito do meio ambiente

- Utilizando o forno nos horários a partir do fim da tarde, até as primeiras horas da manhã, estará contribuindo para reduzir a carga de absorção das empresas de fornecimento de electricidade.
- É recomendável realizar as cozeduras de GRILL sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Mantenha as guarnições eficientes e limpas, para poderem aderir bem na porta e não causar dispersão de calor.

Manutenção e cuidados

Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

Limpeza do aparelho

- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. Enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.

- As grades, as sobretampas, as coroas distribuidoras de chamas e os queimadores do plano de cozedura são extraíveis para facilitar a limpeza; lave-os com água quente e detergente não abrasivo, tendo o cuidado de remover toas as incrustações e aguarde até que estejam perfeitamente enxutos.

- Limpe frequentemente a parte terminal dos dispositivos de segurança para a falta de chama.

- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxágüe e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.

- Limpe o vidro da porta com esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio; não use materiais ásperos, abrasivos ou espátulas metálicas afiadas que podem arranhar a superfície e quebrar o vidro.

- Os acessórios podem ser facilmente lavados como quaisquer utensílios, inclusive na máquina de lavar louça.

- Realize a limpeza somente quando o forno estiver frio.

- As peças de aço e principalmente as zonas com os símbolos em serigrafia não devem ser limpadas com diluente nem detergente abrasivos; utilize preferivelmente apenas um pano humedecido com água morna e detergente líquido para lavar loiça.
  O aço inoxidável poderá manchar-se se ficar em contacto durante muito tempo com água fortemente calcária ou com detergentes agressivos (contendo fósforo).
  Portanto é sempre necessário enxaguar com abundante água e enxugar cuidadosamente a superfície depois da limpeza.

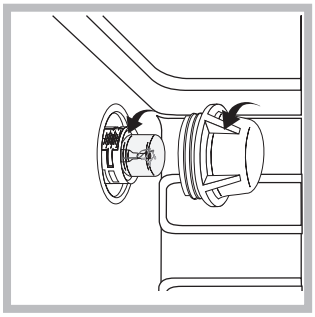
! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

Verificação das guarnições do forno
Verifique periodicamente o estado da guarnição ao redor da porta do forno. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado mais próximo. É aconselhável não usar o forno antes do mesmo ter sido reparado.

Manutenção das torneiras do gás

Com o tempo pode ocorrer o caso de uma torneira que se bloqueie ou apresente dificuldades na rotação, portanto será necessário substituir a torneira mesma.
! Esta operação deve ser efectuada por um técnico autorizado pelo fabricante.

Substituir a lâmpada de iluminação do forno



1. Após ter desligado o forno da electricidade, remova a tampa de vidro do porta-lâmpadas (ver figura).
2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: tensão 230V, potência 25 W, engate E 14.
3. Monte novamente a tampa e restabeleça a ligação eléctrica do forno.

! Esta operação deve ser efectuada por um técnico autorizado pelo fabricante.

Kurulum

! Yeni cihazıınızı çalıştırmadan önce, lütfen bu talimat kitapçığını dikkatle okuyun. Cihazın emniyetli bir şekilde kurulup çalıştırılmasıyla ilgili olarak önemli bilgiler içermektedir.
! Gelecekte kullanmak için lütfen bu çalıştırma talimatlarını saklayın. Cihazın olası yeni sahiplerine vermeyi unutmayın.
! Cihaz, verilen talimatlara uygun olarak kalifiye bir profesyonel tarafından kurulmalıdır.
! Gerekli olan herhangi bir ayarlama veya bakım, fırın güç kaynağından çıkarıldıktan sonra gerçekleştirilmelidir.

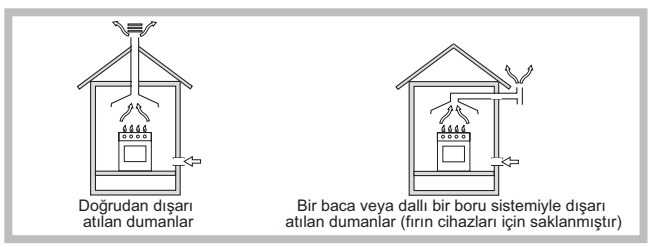
Mutfaklar aşağıdaki teknik özelliklere sahiptir:
Cat. II2H3+

Oda havalandırması
Cihaz, yürürlükte olan ulusal kanunlara ve bunlara müteakip düzenlemelere uygun olarak, yalnızca kalıcı olarak havalandırılan odalara takılabilir. Cihazın takılı olduğu oda, normal gaz yanışı işleminde gerekli olan havanın sağlanması için yeteri kadar havalandırılmalıdır (hava akışı takılan güçten kW başına 2 m^3/ saatten daha düşük olmamalıdır).
Izgaralar tarafından korunan hava girişlerinin, en az 100 cm^2 lik iç ara kesitine sahip bir borusu olmalıdır ve kısmi tıkanıklığa dahi uğramayacak şekilde konumlandırılmalıdır (bkz şekil A).
Ocak ızgarasının yüzeyi alev kontrolü aygıtına sahip değilse, bu girişler, minimum 200 cm^2 olmak üzere, % 100 oranda genişletilmelidir. Hava akışı dolaylı bir şekilde yan odalardan sağlandığında (bkz. şekil B), bunlar bir binanın ortak alanları, yatak odaları veya yüksek yangın tehlikesine sahip yerler olmadıkça, girişler yukarıda anlatıldığı gibi dışarıya açılan havalandırma borularına sahip olmalıdır.

A **B**

! Cihazın uzun süre kullanımından sonra, bir cam açmak veya kullanılan fanların hızını arttırmak tavsiye edilir.

Yanan gazların atılması
Güvenli ve verimli doğal emme bacasına bağlı bir başlık ve cihaz her açıldığında otomatik olarak çalışmaya başlayan bir elektrikli fan kullanarak yanan gazların etkili bir şekilde atılması temin edilmelidir (bkz. şekil).


Doğrudan dışarı
atılan dumanlar
Bir baca veya dallı bir boru sistemiyle dışarı
atılan dumanlar (fırın cihazları için saklanmıştır)

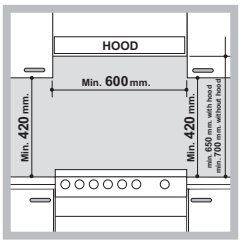
! Sıvılaştırılmış petrol gazları havadan ağırdır ve yerde birikir, bu nedenle LPG silindir içeren tüm odalarda sızan gazın kolayca çıkması için dışarıya açılan delikler olmalıdır. Bu nedenle, LPG silindirleri kısmen ya da tamamen odalarda veya zemin seviyesinin altındaki saklama alanlarında kurulmamalı veya saklanmamalıdır (bodrum, vb.) Odada yalnızca kullanılmakta olan silindir saklanmalıdır; ayrıca bu silindir silindir sıcaklığının 50°C'nin üstüne çıkmasına neden olabilecek ısı kaynaklarından da (fırın, baca, soba) uzak tutulmalıdır.

Konumlandırma ve düzleştirme

! Cihaz ocak ızgarasının yüzeyininkini aşmayan yüksekliği olan dolaplara takılabilir.

! Cihazın arkasıyla temasa eden duvarın yanmayan, ısıya dayanıklı (T 90°C) malzemeden yapıldığından emin olun.

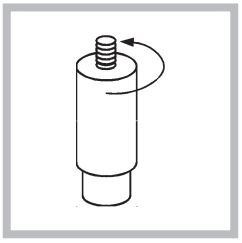
Cihazı düzgün bir şekilde kurmak için:
- Mutfağa, yemek odasına veya stüdyo daireye (banyoya değil) yerleştirin;
- Ocak ızgarasının üstü dolaplardan yüksekse, cihaz bunlardan en az 600 mm uzağa kurulmalıdır;



- Fırın bir duvar dolabının altına kurulacaksa, bu dolapla ocak ızgarası arasında en az 420 mm aralık olmalıdır.
  Duvar kabinlere yanabilense, bu uzaklık 700 mm'ye arttırılmalıdır (bkz. şekil);

- Panjurları fırının arkasına veya kenarlarına 200 mm yakınlığa konumlandırmayın;
- Herhangi bir başlık, ilgili çalıştırma talimatnamesinde yazanlara uygun olarak takılmalıdır.

Düzleştirme



Cihazı düzleştirmek gerekliyse, fırının altının her bir köşesindeki ayarlanabilir ayaklıkları yerine doğru vidalayın (bkz şekil).

Elektrik bağlantısı

Cihazın veri plakasında gösterilen yüke denk gelen standartlaştırılmış bir fiş takın (bkz Teknik Veri tablosu).
Cihaz, cihaz ve ana kablo arasında minimum 3 mm'lik açıklığı olan çok kutuplu bir anahtar kullanılarak doğrudan ana kabloya bağlanmalıdır. Anahtar gösterilen yüke ve mevcut elektrik düzenlemelerine uygun olmalıdır (topraklama kablosu anahtar tarafından kesilmemelidir). Güç kablosu, herhangi bir zamanda 50°C'den yüksek ısılarla temas etmeyecek şekilde konumlandırılmalıdır.

Cihazı güç kablosuna takmadan önce, şunlardan emin olun:

- Cihazın topraklandığından ve yasalara uygun olduğundan.
- Prizin, veri plakasında belirtilen, cihazın maksimum gücüne dayanabileceğinden.
- Voltajın veri plakasında belirtilen değerler arasında olduğundan.
- Prizin cihazın fişiyle uyumlu olduğundan Priz fişle uyumlu değilse, yetkili bir teknisyenden değiştirmesini isteyin. Uzatma kablosu veya çoklu priz kullanmayın.

! Cihaz kurulduktan sonra, güç kaynağı kablosu ve elektrik prizi kolaylıkla erişilebilir olmalıdır.

! Kabloyu bükmeyin veya sıkıştırmayın.

! Kablo düzenli olarak kontrol edilmeli ve sadece yetkili teknisyenler tarafından değiştirilmelidir.

! Bu emniyet önlemlerine uyulmadığı takdirde üretici sorumluluk kabul etmez.

Gaz bağlantısı

Gaz şebekesine veya gaz silindirine bağlantı, mevcut ulusal kanunlara uygun olarak, ve cihazın bağlanacak olan gaza uygunluğundan emin olduktan sonra (kapaktaki etikete bakın), esnek bir lastik veya çelik bir hortum kullanılarak gerçekleştirilebilir: Eğer durum böyle değilse, aşağıya bakın). Bir silindirden likid gaz kullanırken, mevcut ulusal kanunlara uygun olan bir basınç düzenleyicisi takın. Bağlantıyı daha kolay yapmak için, gaz temini yan tarafa döndürülebilir*: Hortum tutucunun yerini başlıkla değiştirin ve cihazla birlikte verilen contanın yerini değiştirin.

! Gaz sağlayıcıdaki basıncın Yanıcı tablosu ve nozul teknik özelliklerinde belirtilen değerlere uygun olduğundan emin olun (bkz aşağısı). Bu cihazınızın, etkili bir enerji tüketimi yapmasını sağlarken, aynı zamanda güvenli çalışmasını ve uzun ömürlü olmasını sağlar.

Esnek bir lastik hortum kullanılarak gaz bağlantısı
Hortumun mevcut ulusal kanunlara uygun olduğundan emin olun. Hortumun iç çapı şöyle olmalıdır: Likid gaz temini için 8 mm, metan gazı temini için 13 mm.

Bağlantı gerçekleştirildikten sonra, hortumun;
- 50°C sıcaklığın üzerindeki hiçbir parçayla temas etmeyeceğinden,
- Çeken veya bükücü kuvvetlere tabi olmayacağından, bükülüp kıvrılmayacağından,
- Bıçaklarla, keskin köşelerle veya hareket eden parçalarla temas etmeyeceğinden ve sıkıştırılmayacağından,
- Durumunun kontrol edilebilmesi için boylu boyunca incelenmesinin kolay olacağından,
- 1500 mm'den kısa olacağından,
- Her iki uca sıkı sıkı oturduğundan, mevcut ulusal kanunlara uygun olan mandallar kullanılarak sabitlendiğinden emin olunmalıdır.

! Eğer bu şartlardan bir veya daha fazlası yerine getirilemezse, veya fırın sınıf 2 – altsınıf 1 cihazlar için listelenen şartlara göre takılması gerekiyorsa (iki dolap arasına takılır), onun yerine esnek ve çelik bir hortum kullanılmalıdır (bkz aşağısı).

Esnek, eksiz ve paslanmaz çelik boruyu dişli bir eklentiye takmak
Hortumun ve contanın mevcut ulusal kanunlara uygun olduğundan emin olun.
Hortumu kullanmaya başlamak için, cihazın üzerindeki hortum tutucuyu çıkarın (cihazın üstündeki gaz kaynağı girişi silindir vidalı 1 / 2 gaz erkek eklentisidir).

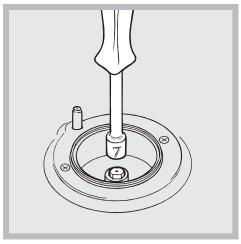
! Bağlantıyı hortum uzunluğu maksimum 2 metreyi geçmeyecek şekilde gerçekleştirin, hortumun sıkışmadığından ve hareket eden parçalarla temas etmediğinden emin olun.

Bağlantının sıkılığını kontrol etme
Kurulum işlemi tamamlandığında, sabunlu bir karışım kullanarak hortum tesisatında sızıntı olup olmadığını kontrol edin. Asla ateş kullanmayın.

Farklı tipteki gazlara uygun hale getirme

Cihazı, varsayılan tipteki gazdan başka tipteki bir gaza uyumlu hale getirmek mümkündür (bu kapaktaki etikette gösterilmiştir).

Ocak fırınını uyumlu hale getirmek



Ocak fırını yanıcıları için nozulları değiştirme:
1. Ocak ızgaralarını ve yanıcıları oturdukları yerden çıkartın.
2. 7 mm somun anahtarı kullanarak nozulları gevşetin (bkz şekil), ve bunları yeni tipteki gaza uygun olan nozullarla değiştirin (bkz Yanıcı ve Nozul teknik özellik tablosu).
3. Yukarıdaki talimatları tersten takip ederek tüm parçaları değiştirin.

Fırın ocak yanıcılarının minimum ayarını ayarlama:
1. Kolu minimum konuma döndürün.
2. Alev küçük fakat ve sabit olana kadar, kolu çıkarın ve tapa iğnesinin içinde veya yanında bulunan düzenleyici vidayı ayarlayın.

! Cihaz doğal gaza bağlıysa, ayarlama vidası saat yönünün tersi yönde gevşetilmelidir..

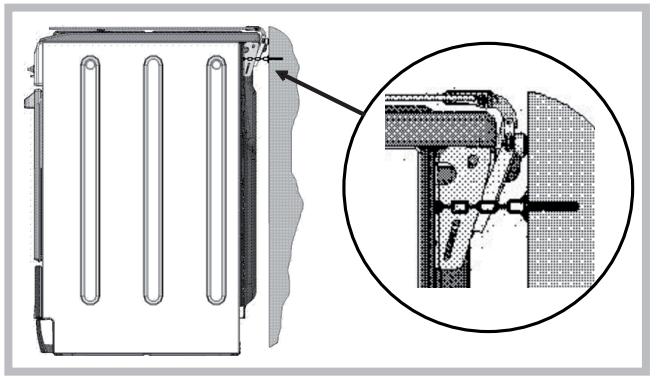
3. Yanıcı yanıyorken, kolun konumunu birkaç kere minimumdan maksimuma ve tersine doğru hızla değiştirin, ateşin sönmediğini kontrol edin.

! Fırın ocağı yanıcısı birincil hava ayarlaması gerektirmez.

! Cihazı farklı tipteki bir gazla kullanılabilmesi için ayarladıktan sonra, eski etiketi, yeni tip gaza karşılık gelen yeni bir etiketle değiştirin (bu etiketler Yetkili Teknik Destek Merkezlerinde bulunmaktadır).

! Kullanılan gaz basıncı önerilen basınçtan farklı olursa (veya az farklı olursa), "yönlendirilen gaz düzenlemesi"yle ilgili ulusal kanunlara uygun olan bir basınç düzenleyicisi giriş hortumuna takılmalıdır.

Güvenlik zinciri



! Örneğin fırın kapağının üzerine tırmanan bir çocuğun neden olduğu, cihazın yanlışlıkla devrilmesini önlemek için, küçük güvenlik zincirleri kesinlikle monte EDİLMELİDİR !

Mutfak, cihaz üzerindeki aynı sabitleme yüksekliğinde, cihazın arka duvarına bir vida ile (aksesuar olarak verilmez) sabitlenmesi gereken küçük güvenlik zincirleri ile donatılmaktadır.

Küçük zincirlerin, düz ve zemin seviyesine paralel olacak şekilde, çizimde gösterildiği gibi, mutfağın arka kısmına sabitlendiğinden emin olunuz.
! Son kurulumda, küçük zincirler çekiş durumunda korunmalıdır !

ÖZELLİKLER ETİKETİ	
Ocak Boyutları (YxGWxÇ)	32,4 x 43,5 x 40,6 cm
Hacim	lt. 58
Güç kaynağı voltajı ve frekansı	Veri plakasına bakın
Yanıcılar	Veri plakasında gösterilen herhangi bir gaz tipiyle kullanıma uygundur.
ENERGY LABEL	Elektrikli fırınlar hakkında yönerge 2002/40/EC. Düzenleme EN 50304-60350 Doğal konveksiyon için enerji tüketimi – ısıtma modu: Normal mod Zorlanmıþ konveksiyon sınıfı için beyan edilen edilen enerji tüketimi – ısıtma modu: Pişirme.
	Bu cihaz asagidaki Avrupa Birligi Direktiflerine uygundur: - 12/12/06 tarihli (Alçak Basinç) 2006/95/CEE ve üzerinde yapilan degisiklikler - 15/12/04 tarihli (Elektromanyetik Uyum) 2004/108/CEE ve üzerinde yapilan degisiklikler - 22/07/93 tarihli 93/68/CEE ve üzerinde yapilan degisiklikler. - 30/11/09 tarihli 2009/142/CEE (Gaz) ve üzerinde yapilan degisiklikler. - 2012/19/CEE ve üzerinde yapilan degisiklikler.
	AEEE Yönetmeliğine uygundur

Yanıcı ve nozul teknik özellik tablosu

Tablo 1

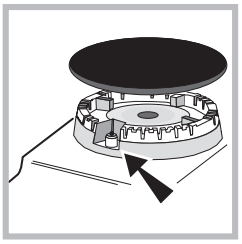
Yanıcı	Çap (mm)	Isıtma Gücü kW (S.*)		**Likit gaz**				**Doğal gaz**	
				By-pass 1/100	Nozul 1/100	Akış oranı * g/h		Nozul 1/100	Akış oranı * l/h
		Nominal	Azaltılmış	(mm)	(mm)	G30	G31	(mm)	G20
3 . Hızlı	100	3.00	0.7	40	86	218	214	116	286
2 . Yarı-Hızlı	75	1.65	0.4	30	64	120	118	96	157
1 . Yedek	55	1.00	0.4	30	50	73	71	71	95
4 . Üçlü Halka	130	3.25	1.3	57	91	236	232	124	309
Besleme Basıncı	Nominal (mbar) Minimal (mbar) Maksimum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45		20 17 25

* 15°C'de ve 1013 mbar'da – kuru gaz
Propan G31 P.C.S. = 50.37 MJ/kg
Bütan G30 P.C.S. = 49,47 MJ/kg
Doğal G20 P.C.S. = 37.78 MJ/m^3

Başlangıç ve kullanım

Ocak Izgarasını Kullanma

Yanıcıları yakma
Her YANICI kolu için, ilgili yanıcı için alevin gücünü gösteren komple bir halka vardır.
Ocak ızgarasının üzerindeki yanıcılardan birini yakmak için:
1. Bir ateş kaynağını veya gaz yakıcısını yanıcıya yaklaştırın.
2. YANICI koluna basın ve maksimum alev ayarına gelecek şekilde saat yönünün tersine döndürün.
3. YANICI kolunu saat yönünün tersi yöne çevirerek alevin şiddetini istediğiniz seviyeye ayarlayın. Bu minimum ayar , olabilir, maksimum ayar olabilir, ya da ikisi arasındaki herhangi bir yer de olabilir



Cihaza bir elektronik aydınlatma cihaza takılmışsa* (şekile bakınız), OCAK düğmesine basın ve ocak yanana kadar saat yönünün aksi istikametinde, minimum alev ayarına döndürün. Düğme bırakılırsa, yanıcı sönebilir. Eğer bu olursa, işlemi tekrar edin, düğmeyi daha uzun süre basılı tutun.

! Eğer alev yanlışlıkla sönerse, yanıcıyı kapatın ve tekrar yakmayı denemeden önce en az 1 dakika bekleyin.
Cihazda alev kontrol ve emniyet aygıtı bulunmaktadır, alevin yanmasını sağlamak ve aygıtı etkinleştirmek için YANICI düğmesine yaklaşık olarak 2-3 saniye basılı tutun.
Yanıcıyı kapatmak için, düğme durma konumuna gelene kadar çevirin ●.

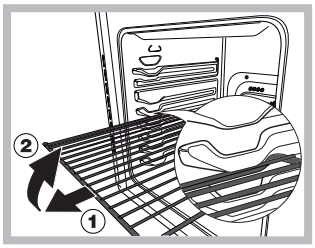
Yanıcı kullanımıyla ilgili pratik tavsiyeler
Yanıcıların en etkili şekilde çalışması ve tüketilen gaz miktarını azaltmak için, düz tabanı ve kapağı olan tencerelerin kullanılması tavsiye edilir. Ayrıca yanıcının boyutuna uygun olmalıdırlar.

Ocak	Ø Kap çapı (cm)
Hızlı (R)	24 - 26
Yarı Hızlı (S)	16 - 22
Yardımcı (A)	10 - 14
Üç Taçlı (TC)	24 - 26

! Tencereler kullanılırken ocak ızgarasının kenarlarını kaplamadığından emin olun.
! Azaltıcı ızgarası olan modellerde, söz konusu ızgara çapı 12 cm'den az olan tencereler kullanıldığında, sadece yedek yanıcı olarak kullanılmalıdır.
En iyi performansı alabilmek için: Bekler üzerinde her tip kapkullanılabilir. Önemli olan kapların alt yüzeyinin tamamen düzolmasıdır.

DİKKAT! Cam kapak, ısındığı taktirde paramparça olabilir. Kapatmadan önce, tüm brülörleri veya olası elektrikli ocakları söndürünüz. Yalnızca cam kapaklı modellerle ilgilidir.

Fırını kullanma



DİKKAT ! Fırın, ızgaraları durdurma sistemi ile donatılmıştır, bu sistem ızgaralar fırından dışarı çıkmadan bunları çıkarmayı sağlar (1).
Izgaraları tamamen çıkarmak için, çizimde belirtildiği gibi, bunları ön taraftan alarak yukarı kaldırmak ve çekmek yeterlidir (2).

! Cihazınızı ilk kullandığınız anda, boş fırını kapağı kapalı olarak maksimum sıcaklıkta en azından yarım saat ısıtın. Fıtını kapatıp fırın kapağını açmadan önce odanın iyi havalandırıldığından emin olun. Cihaz, üretim sırasında kullanılan koruyucu maddelerin yanmasından dolayı hafif hoş kokmayan bir koku yayabilir.

! Nesneleri hiçbir zaman doğrudan fırının dibine koymayın; bu emaye kaplamanın zarar görmesini engeller.

1. SEÇÝCÝ düğmeyi çevirerek istediğiniz pişirme modunu seçin.
2. TERMOSTAT düğmesiyle istediğiniz sıcaklığı seçin. Pişirme modları ve önerilen pişirme sıcaklıkları için pişirme tavsiye tablosuna bakınız (Pişirme Modlarına bakınız).
3. Yandığında, TERMOSTAT gösterge lambası fırının ayarlı sıcaklığa kadar ısınıp ısınmadığını gösterir.
4. Pişirme sırasında aşağıdakileri yapabilirsiniz:
- SEÇÝCÝ düğmeyi çevirerek pişirme modunu değiştirebilir.
- TERMOSTAT düğmesini çevirerek sıcaklığı değiştirebilir.
- SEÇÝCÝ düğmeyi "0" konumuna çevirerek pişirmeyi durdurabilirsiniz.

! Nesneleri hiçbir zaman doğrudan fırının dibine koymayın; bu emaye kaplamanın zarar görmesini engeller.

! Tencereyi her zaman cihazla birlikte verilen rafa(raflara) koyun.

TERMOSTAT gösterge lambası
Bu yandığında, fırın ısı yayar. Fırının içi seçilen sıcaklığa ulaştığında kapanır. Bu aşamada lamba termostatın çalıştığını ve sıcaklığı sabit bir seviyede tuttuğunu göstermek için arka arkaya yanıp, söner.

Fırın ışığı

Bu SEÇİCİ düğmeyle seçilerek açılır. Bir pişirme modu seçilirken açık kalır.

* Sadece bazı modellerde mevcut.

Soğutma fanı
Fırının dış sıcaklığını düşürmek için, bir soğutma fanı kontrol paneli ile fırın kapağı arasında hava akışı sağlar.
! Pişirme tamamlanır tamamlanmaz, soğutma fanı fırın yeterince soğuyana kadar çalışmaya devam eder.

Pişirme zaman ayarının kullanılması

1. Alarmı kurmak için, PİŞİRME ZAMAN AYARI düğmesini saat yönünde yaklaşık tam bir tur döndürün.
2. Ýstediğiniz zamanı ayarlamak için düğmeyi saat yönünün aksi istikametinde döndürün: PİŞİRME ZAMAN AYARI düğmesinde gösterilen dakikaları kontrol panelindeki göstergeyle hizalayın.
3. Seçilen süre geçtiğinde, bir sesli ikaz duyulur ve fırın kapanır.
4. Fırın kapalıyken pişirme zaman ayarı normal bir saat gibi kullanılabilir.

! Fırını manüel olarak kullanmak için, başka bir deyişle, pişirme zaman ayarını kullanmak istemiyorsanız, PÝÞÝRME ZAMAN AYARI düğmesini ⏻ sembolüne ulaşana kadar döndürün.

Pişirme modları

! 50°C ile MAX arasındaki bir sıcaklık değeri aşağıdakiler hariç tüm pişirme modları için ayarlanabilir:

- IZGARA (önerilen: sadece MAX güç seviyesine ayarlayın)
- FIRINDA GÜVEÇ (önerilen: 200°C'ı aşmayın).

NORMAL FIRINmodu
Hem üst hemde alt ısıtma elemanları yanacaktır. Bu normal pişirme modunu kullanırken, sadece bir pişirme rafının kullanılması en idealidir. Birden fazla raf kullanılacaksa, ısı eşit olmayan bir şekilde dağıtılacaktır.

PİŞİRME modu
Arka ısıtma elemanları ve fan açılır, böylece fırının tamamında hassas ve tek düze bir ısı dağılımı sağlanır. Bu mod ısıya duyarlı yiyecekleri (kabarması gereken kek ve börekler gibi) pişirmeye ve 3 rafta aynı anda "kurabiye" yapmaya uygundur.

HIZLI PİŞİRME modu
Isıtma elemanları ve fan, fırın içerisinde sürekli ve tek düze ısı dağılımı sağlamak için etkin hale getirilir. Bu pişirme modunda ön-ısıtmaya gerek yoktur. Bu mod özellikle hazır yiyecekleri çabucak pişirmek için uygundur (dondurulmuş veya önceden pişirilmiş). Sadece bir pişirme rafı kullanılarak iyi sonuç alınır.

ÇOKLU mod
Bütün ısıtma elemanları (üst, alt ve dairesel) açılır ve fan çalışmaya başlar. Fırın içerisindeki ısı sabit kaldığı için, hava yiyeceği eşit biçimde pişirir ve kızartır. Aynı anda iki raf kullanılabilir.

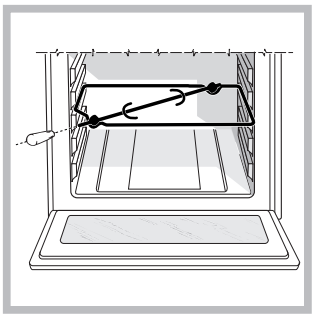
PIZZA modu
Dairesel ısıtma elemanları ve fırının altındaki elemanlar açılır ve fan devreye sokulur. Bu kombinasyon, özellikle alttaki elemandan, önemli miktarda ısı üreterek fırını hızla ısıtır. Aynı anda birden fazla raf kullanıyorsanız, pişirme işleminin yarısında tabaklarının konumunu değiştirin

IZGARA modu
Üst ısıtma elemanın orta bölümü açılır. Yüksek yüzey sıcaklığına ihtiyaç duyan yiyecekler için yüksek ve doğrudan ızgara ısısı tavsiye edilir (dana eti ve biftek, bonfile ve antrekot). Bu pişirme modu sınırlı miktarda enerji kullanır ve küçük parçaları ızgara yapmaya uygundur. Köşelere yerleştirilirse iyi pişirilemeyeceği için yiyeceği rafın ortasına koyun.

FIRINDA GÜVEÇ modu
Üst ısıtma elemanı ve fan çalışmaya başlayacaktır. Özelliklerin bu kombinasyonu fırın içerisindeki zorunlu hava devirdaimi vasıtasıyla ısıtma elemanları tarafından sağlanan tek yönlü ısı yayılımının etkinliğini arttırır. Bu yiyeceğin yüzeyden yanmasını engeller ve ısının yiyeceğin içerisine nüfuz etmesini sağlar.

! IZGARA ve FIRINDA GÜVEÇ pişirme modları fırının kapağı kapalıyken gerçekleştirilmelidir.

Et şişi
Et şişini etkinleştirmek için, şunları yapın:
a) Damlama kabını 1. rafa yerleştirin.
b) Et şişi desteğini 3. rafa konumlandırın ve şişi yandan takarak, sağlanan delikten geçirin.
c) Et şişini, fırın düğmesini veya konumuna çevirerek çalıştırın.



Pratik pişirme önerileri

! Fan yardımlı pişirme sırasında rafları konum 1 ve 5'e yerleştirmeyin. Çünkü doğrudan gelen aşırı ısı, ısıya duyarlı yiyecekleri yakabilir.

! IZGARA ve FIRINDA GÜVEÇ pişirme modlarında, özellikle et şişini kullanırken, pişirme artıklarını (yağ ve/veya yağ artığı) toplamak için damlama kabını konum 1'e yerleştirin.

ÇOKLU
- 2'de daha fazla ısıya ihtiyaç duyan yiyecekleri yerleştirmek için konum 2 ve 4'ü kullanın.
- Damlama kabını alta ve rafı üste yerleştirin.

IZGARA
- Rafır 3 veya 4. konuma yerleştirin. Yiyeceği rafın ortasına koyun.
- Güç seviyesini maksimuma ayarlamanızı öneririz. Üst ısıtma elemanı bir termostat tarafından düzenlenmektedir ve daima sabit bir düzeyde çalışmayabilir.

PIZZA

- Hafif bir aluminyum pizza tavası kullanın. Cihazda bulunan rafa yerleştirin.
  Kıtır kıtır bir kabuk elde etmek için, kabuğun pişirme süresi boyunca yayılarak biçim almasını önlemesi nedeniyle damlama tavasını kullanmayın.
- Pizzada çok fazla malzeme bulunuyorsa, pişirme işleminin yarısında pizzanın üzerine mozella peyniri koymanızı öneririz.

Pişirme tablosu

Pişirme modlarý	Yemekler	Ağırlık (kg cinsinden)	Raf Konumu	Ön ısıtma süresi (dakika)	Önerilen sıcaklık	Pişirme süresi (dakika)
Normal Fırın	Ördek	1	3	15	200	65-75
	Dana rozbif veya biftek	1	3	15	200	70-75
	Domuz kızartması	1	3	15	200	70-80
	Kurabiye (hamur işleri)	-	3	15	180	15-20
	Turta	1	3	15	180	30-35
Pişirme Modu	Turta	0,5	3	15	180	20-30
	Meyveli kek	1	2 veya 3	15	180	40-45
	Üzümlü kek	0,7	3	15	180	40-50
	Pandispanya	0,5	3	15	160	25-30
	Gözleme (2 rafta)	1,2	2 ve 4	15	200	30-35
	Küçük çörekler (2 rafta)	0,6	2 ve 4	15	190	20-25
	Peynirli poğaca (2 rafta)	0,4	2 ve 4	15	210	15-20
	Profiterol (3 rafta)	0,7	1 ve 3 ve 5	15	180	20-25
	Kurabiye (3 rafta)	0,7	1 ve 3 ve 5	15	180	20-25
	Beze (3 rafta)	0,5	1 ve 3 ve 5	15	90	180
Hızlı Pişirme	**Dondurulmuş yiyecek**					
	Pizza	0,3	2	-	250	12
	Kabaklı ve karidesli pay	0,4	2	-	200	20
	Ispanaklı börek	0,5	2	-	220	30-35
	Çiğ Börek	0,3	2	-	200	25
	Lazanya	0,5	2	-	200	35
	Kek	0,4	2	-	180	25-30
	Tavuk parçaları	0,4	2	-	220	15-20
	Önceden pişirilmiş yiyecek					
	Piliç kanadý	0,4	2	-	200	20-25
	Taze Yiyecek					
	Kurabiye (hamur işleri)	0,3	2	-	200	15-18
	Üzümlü kek	0,6	2	-	180	45
	Peynirli poğaça	0,2	2	-	210	10-12
Çoklu pişirme	Pizza (2 rafta)	1	2 ve 4	15	230	15-20
	Lazanya	1	3	10	180	30-35
	Kuzu	1	2	10	180	40-45
	Piliç kızartma + patates	1+1	2 ve 4	15	200	60-70
	Uskumru	1	2	10	180	30-35
	Üzümlü kek	1	2	10	170	40-50
	Profiterol (2 rafta)	0,5	2 ve 4	10	190	20-25
	Kurabiye (2 rafta)	0,5	2 ve 4	10	180	10-15
	Pandispanya (1 rafta)	0,5	2	10	170	15-20
	Pandispanya (2 rafta)	1	2 ve 4	10	170	20-25
	Börek	1,5	3	15	200	25-30
Pizza Modu	Pizza	0,5	3	15	220	15-20
	Dana rozbif veya biftek	1	2	10	220	25-30
	Tavuk	1	2 veya 3	10	180	60-70
Izgara	Dil balığı ve supya	0,7	4	-	Maksimum	10-12
	Kalamar ve karides kebabı	0,6	4	-	Maksimum	8-10
	Supya	0,6	4	-	Maksimum	10-15
	Morina filetosu	0,8	4	-	Maksimum	10-15
	Izgara sebze	0,4	3 veya 4	-	Maksimum	15-20
	Dana bonfile	0,8	4	-	Maksimum	15-20
	Sosis	0,6	4	-	Maksimum	15-20
	Köfte	0,6	4	-	Maksimum	10-12
	Çiroz	1	4	-	Maksimum	15-20
	tost (veya tost ekmeği)	4 ve 6	4	-	Maksimum	3-5
	Et şişiyle (varsa)					
	Dana şiş	1,0	-	5	Maksimum	80-90
	Tavuk şiş	1,5	-	5	Maksimum	70-80
	Kuzu şiş	1,0	-	5	Maksimum	70-80
Fırında Güveç	Tavuk ızgara	1,5	2	10	200	55-60
	Supya	1,5	2	10	200	30-35
	Et şişiyle (varsa)					
	Dana şiş	1,5	2	5	200	70-80
	Kuzu şiş	1,5	2	5	200	70-80
	Tavuk (şiş) + patates (kızartma)	1,5	2	5	200	70-75

! Pişirme süreleri bilgi amaçlı olup kişisel zevke göre değiştirilebilir.

Önlemler ve ipuçları

! Bu cihaz uluslar arası emniyet standartlarına uygun olarak tasarlanmış ve üretilmiştir. Aşağıdaki uyarılar güvenlik nedenleri için verilmiş olup, dikkatle okunmalıdır.

Genel emniyet

- **Talimatnameyle beraber bir adet sınıf 1 (yalıtılmış) veya sınıf 2 – altsınıf 1 (iki dolap arasına yerleştirilen) cihaz gelmektedir.**
- **Verilmiş olan talimatlar sadece kitapçıkta ve sicil plakasında sembolü bulunan ülkeler için geçerlidir.**
- Cihaz, meskenlerde kullanılmak üzere tasarlanmış olup profesyonel kullanım amaçlı değildir.
- Cihaz dış alanlara takılmamalıdır, üstü kapalı olsa bile. Cihazı yağmura ve fırtınalara maruz bırakmak son derece tehlikelidir.
- Cihazı yerinden hareket ettirirken daima fırının yan taraflarında bulunan tutma kulplarından yararlanınız.
- Cihaza ayaklarınız çıplakken ya da elleriniz veya ayaklarınız ıslak ya da nemliyken dokunmayınız.
- **Cihaz, sadece yetişkin kişiler tarafından ve bu kitapçıkta aktarılan talimatlara göre, yemek pişirmek amaçlı kullanılmalıdır. Her türlü diğer kullanımlar (örneğin: ortam ısıtması) uygunsuz ve bu nedenle tehlikeli bulunur. Üretici firma uygunsuz, hatalı ve mantık dışı kullanımlardan kaynaklanan muhtemel zararlardan sorumlu tutulamaz.**
- **Cihazın kullanımı sırasında ısıtma elemanları ile fırının bazı kısımları çok sıcak duruma gelir. Bunlara dokunmamaya dikkat ediniz ve çocukları uzak tutunuz.**
- Diğer beyaz eşyalara ait kabloların fırının sıcak kısımlarına temas etmesini önleyiniz.
- Havalandırma ve ısı dağıtma açıklıklarının üstü asla örtülmemelidir.
- Fırın kapağını açma kulpunu tam ortasından tutunuz: yan tarafları sıcak olabilir.
- Fırına yemek koyarken veya geri alırken her zaman fırın eldivenleri kullanın.
- Kapları fırına sürerken veya fırından çıkartırken daima fırın eldiveni kullanınız.
- Cihaz kullanımdayken yanında asla yanıcı sıvılar (alkol, petrol, vs) kullanmayın.
- Cihazın kullanılmadığı zamanlarda düğmelerin daima "●"/"○" konumunda olduğundan emin olunuz.
- Fişi prizden çekerken kablosundan değil fişin kendisinden tutarak çekiniz.
- Fişi elektrik şebekesinden çekmeden, temizlik veya bakım müdahalelerinde bulunmayınız.
- Arıza halinde onarmak amacıyla iç mekanizmaları kurcalamayınız. Teknik servis ile irtibata geçiniz (Teknik servis bölümüne bakınız).
- Yerine oturmayan ya da deforme olmuş tencereleri kullanmayınız.
- Ocak bir kaide üzerine konursa, gerekli almak kaide kaymasýný ocak önlemek için önlemler.
- Cihaz; (çocuklar dahil) fiziki, duyusal ya da zihinsel kapasiteleri kısıtlı kişiler tarafından kullanılamayacağı gibi, güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi altında bulunmadıkça veya cihazın kullanımı hakkında ön bilgiler almış olmadıkça, deneyimsiz ve ürüne fazla bir alışkanlığı bulunmayan kimseler tarafından da kullanılmamalıdır.
- Çocukların cihazla oynamasına izin vermeyin.
- **Cihaz harici bir otomatik zaman ayarı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılacak şekilde tasarlanmamıştır.**

İmha Etme

- Paketleme maddesini imha ederken: Paketin tekrar kullanılabilmesi için yerel kanunlara uyun.
- Elektrik Atık ve Elektronik Ekipmanlarla (WEEE) ilgili olan Avrupa Yönergesi 2012/19/EEC, ev içi cihazların normal şehiriçi atık döngülerinin kullanılarak imha edilmemesi gerektiğini belirtmektedir. Ömrü biten cihazlar tekrar kullanım maliyetini iyileştirmek ve makine içindeki maddeleri geri döndürmek için ayrı olarak toplanmalıdır, bu aynı zamanda atmosfere ve kamu sağlığına olan olası hasarları da önler. Tüm ürünlerin üzerinde işaretli olan üzerine çarpı atılmış çöp kutusu, mal sahibine ayrı atık toplaması ile ilgili yükümlülüğünü hatırlatmaktadır.
  Ömrü biten cihazlar kamu atık toplama hizmeti tarafından toplanabilir, bölgedeki uygun olan toplama bölgelerine götürülebilir, veya mevcut ulusal yasalar izin veriyorsa, aynı yapıdaki yeni bir ürünü almak için bayiye götürülüp değiştirilebilir.
  Ev içi cihaz üreten tüm büyük üreticiler, eski ve kullanılmayan cihazların toplanması ve imha edilmesi sistemlerinin yaratılması ve düzenlenmesine katılmaktadır.

Çevreye saygılı olma ve koruma

- Fırın ikindi saatleri ile sabahın ilk saatleri arasında kalan zaman diliminde çalıştırıldığı takdirde elektrik şirketlerinin emilim yükünün azaltılmasına katkı sağlanır.
- IZGARA modunu kullanırken fırın kapağını her zaman kapalı tutun: Bu enerji tasarruf etmenizi sağlarken (yaklaşık % 10) daha iyi sonuçlar verecektir.
- Kapak contalarını düzenli olarak kontrol edin, onları silerek temizleyin ve birikinti olmadığından emin olun, böylece kapağa tam oturarak, ısı dağılmasını önlerler.

Bakım ve onarım

Cihazı kapatma

Cihazın üzerinde herhangi bir iş yapmadan önce onu elektrik kaynağından çıkartın.

Cihazı temizleme

- Paslanmaz çelik veya emaye kaplı dış taraflar ve lastik contalar, ılık suya ve normal sabuna batırılmış bir sünger kullanılarak temizlenebilir. Ýnatçı lekeleri çıkarmak için özel ürünler kullanın. Temizledikten sonra, iyice durulayın ve tamamen kurutun. Aşındırıcı tozlar veya çürütücü maddeler kullanmayın.

- Temizliği daha kolay kılmak için, fırın düğmeleri, yanıcı başlıkları, alev dağıtıcı halkaları ve yanıcıları çıkarabilirsiniz; onları sıcak suda ve aşındırıcı olmayan deterjanla yıkayın, tamamen kurutmadan önce üzerindeki tüm yanık kalıntılarının çıktığından emin olun.

- Alev kontrolü emniyeti aygıtının* içsel kısmını düzenli olarak temizleyin.

- Fırının içi, her kullanımdan sonra, halen ılıkken, temizlenmelidir. Sıcak su ve deterjan kullanın, iyice durulayın ve yumuşak bir giysiyle kurulayın. Aşındırıcı ürünler kullanmayın.

- Fırın kapağının camlı kısımlarını bir sünger ve aşındırıcı olmayan temizlik ürünüyle temizleyin, sonra yumuşak bir giysiyle tamamen kurulayın. Sert aşındırıcı maddeler veya keskin metal kazıma aletleri kullanmayın, bunlar yüzeyi çizebilir ve camın çatlamasına neden olabilir.

- Aksesuarlar günlük çanak çömlek gibi yıkanabilir, hatta bulaşık makinesinde bile yıkamak güvenlidir.

- Temizlik işlemini sadece fırın soğukken yapınız.

- Metal kısımlar, özellikle baskı serigrafili bölümler, çözücü veya aşındırıcı deterjanlar ile silinmemeli; tercihen su ile ıslatılmış bir bez veya sıvı bulaşık deterjanı kullanılmalıdır.
  Paslanmaz çelik yüzeyler üzerinde eğer uzun süre kireçli su veya çözücü içeren (fosfor ihtiva eden) deterjanlar bekletilirse yüzey lekeli kalabilir.
  Temizlik sonrasında yüzeylerde mutlaka iyi bir durulama ve kurutma yapılması tavsiye edilir.

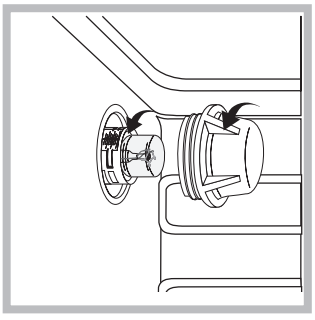
! Cihaz üzerinde asla buharlı temizleyici veya basınçlı temizleyici kullanmayın.

Fırın contalarını gözden geçirme
Fırının etrafındaki kapak contalarını düzenli olarak kontrol edin. Contalar zarar görmüşse, lütfen en yakın Yetkili Satış Sonrası Hizmet Merkeziyle görüşün. Contalar değiştirilene kadar fırının kullanılmamasını tavsiye ederiz.

Gaz tapası bakımı

Zaman içinde, tapa sıkışabilir veya döndürmesi zorlaşabilir. Bu meydana gelirse, tapa değiştirilmelidir.
! Bu işlem, üretici tarafından yetki verilen kalifiye bir teknisyen tarafından gerçekleştirilmelidir.

Fırının ampulünü değiştirme



1. Fırını elektrik kaynağından çıkardıktan sonra, lamba prizini kaplayan cam kapağı kaldırın (bkz şekil).
2. Ampulü gevşetin ve benzer bir taneyle değiştirin: voltaj 230 V, watt 25 W, başlık E 14.
3. Kapağı değiştirin ve fırını elektrik kaynağına tekrar bağlayın.

! Ortamı aydınlatmak amacıyla fırın lambasını kullanmayınız.